



Municipio cafetero de Cajamarca

TOLIMA Cafetero



Año 17 Ediciones 166 y 167

Ibagué - Tolima 2005

32 páginas

ISSN 0124-1060

Encuentro cafetero del sur del Tolima



Encuentro Cafetero del Sur del Tolima

Nuevamente el gerente de la Federación de Cafeteros, Dr. Gabriel Silva Luján, visitó a los cafeteros del Tolima. En esta ocasión se reunió con los productores de Chaparral, Planadas, Ataco y San Antonio. El evento contó la presencia de más de 300 personas que se dieron cita para escuchar al señor Gerente y para participar del diálogo cafetero.

El anfitrión fue el doctor César Eladio Campos Arana, miembro del Comité Nacional y Directivo por el Tolima ante la Federación de Cafeteros, y líder cafetero de la zona sur del departamento.

El espacio sirvió para que el doctor Silva conociera los avances de la caficultura de la región, así como los problemas más sentidos de la comunidades cafeteras. *Más información páginas 18 y 19.*

Cafeteros de calidad



La Taza de Excelencia es una prueba muy estricta donde participan cafeteros de todo el país. En la versión 2005, de los 60 finalistas, 14 fueron del Tolima, y de éstos, 7 lograron ubicarse entre los 33 cafeteros que llevarán su café a una subasta internacional. El balance es muy positivo y demuestra que la caficultura del Tolima está transitando por el camino de la calidad, junto con el Huila, Cauca y Nariño. *Más información páginas 4,5,14 y 15.*



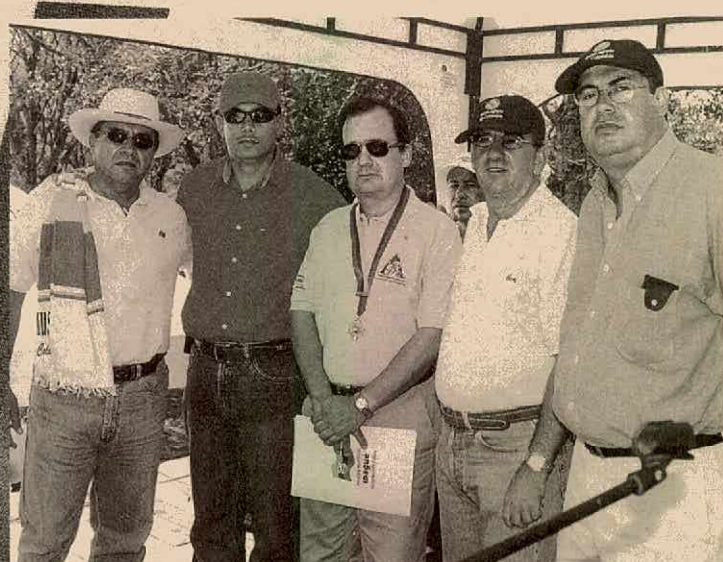
En esta edición

Reconocimiento al Comité Tolima	2
Cafetero destacado	3
Grados SAT	13
Fiesta en Palocabildo	20
El camino del Café	22

Organo de Información del Gremio Cafetero Tolimense

Con el apoyo del Fondo Nacional del Café

Reconocimiento al Comité



La Alcaldía de Ibagué, en cabeza del doctor Rubén Darío Rodríguez Góngora, le otorgó al Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, la medalla "Orden del Combeima", como exaltación a la voluntad de servicio y cooperación del Comité de Cafeteros en el desarrollo de programas y proyectos en el sector rural del municipio. Recibió la medalla el director ejecutivo del Comité, doctor César Augusto González.



DECRETO No. 0437 DE 2005
(30 de Julio)

POR MEDIO DEL CUAL SE HACE UNA EXALTACION Y SE OTORGA LA MEDALLA ORDEN DEL COMBEIMA

EL ALCALDE MUNICIPAL DE IBAGUE
En uso de sus atribuciones constitucionales, legales y

CONSIDERANDO

Que es deber del Alcalde de Ibagué, exaltar la labor efectuada por instituciones que desde el ámbito público o privado han contribuido con el desarrollo económico, social y cultural de la ciudad, y además reconocer a quienes en representación de la región han dejado en alto el nombre del departamento del Tolima.

Que el COMITÉ DEPARTAMENTAL DE CAFETEROS DEL TOLIMA desde su creación ha demostrado su voluntad indeclinable de servicio y cooperación en el desarrollo de programas y proyectos en el sector rural del municipio de Ibagué.

Que el COMITÉ DEPARTAMENTAL DE CAFETEROS DEL TOLIMA ha acompañado a la Alcaldía de Ibagué - Secretaría de Desarrollo Rural mediante la cofinanciación y ejecución de obras de desarrollo social e infraestructura que impulsan el mejoramiento en la calidad de vida de la población rural ibaguerense.

Que la Medalla Orden del Combeima es otorgada mediante Decreto expedido por el Alcalde de Ibagué, a instituciones que se destacan por sus invaluable aportes al desarrollo económico, social y cultural y por sus servicios prestados a la comunidad ibaguerense y tolimense.

Por lo expuesto anteriormente,

DECRETA:

ARTICULO PRIMERO: Exaltar y Otorgar la Medalla Orden del Combeima al COMITÉ DEPARTAMENTAL DE CAFETEROS, institución tolimense que desde su creación ha coadyuvado al progreso y desarrollo económico y social de la población rural del municipio de Ibagué.

ARTICULO SEGUNDO: La Medalla Orden del Combeima será impuesta por el Alcalde de Ibagué en ceremonia especial al Doctor CESAR AUGUSTO GONZALEZ CORTES Director Ejecutivo del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima

ARTICULO TERCERO: Copia del presente Decreto será entregado en nota de estilo en los actos protocolarios de reconocimiento y exaltación.

COMUNIQUESE Y CÚMPLASE,

Dado en Ibagué, a los 30 días del mes de julio de 2005.

RUBEN DARIO RODRIGUEZ GONGORA
Alcalde.



El Director Ejecutivo, a su vez, hizo partícipes a los miembros del Comité Municipal de Cafeteros de Ibagué, de la distinción otorgada por la Alcaldía, en reconocimiento a su labor. Aparecen acompañados de César Eladio Campos, miembro del Comité Directivo de la Federación.

Diálogo Cafetero en Cajamarca



Entre enero del 2003 y junio 30 del 2005, el municipio de Cajamarca ha recibido \$275 millones, en obras financiadas con recursos del Fondo Nacional del Café, Comité Tolima, y otros cofinanciadores como la alcaldía local.

En una reunión programada con el Comité Municipal de esta importante localidad del centro del departamento, el director Ejecutivo del Comité del Tolima, Dr. César A González, manifestó el deseo de seguir haciendo inversión en esta localidad.

Por su parte, el Dr. Luis Oliver Montealegre, miembro del Comité Departamental de Cafeteros y representante de la Circunscripción Centro, resaltó la importancia de Cajamarca como municipio cafetero y se comprometió con seguir apoyando los programas que benefician a la comunidad.

Así mismo, don Germaín Bermudez, presidente actual del Comité Municipal, recalcó la necesidad de aunar esfuerzos para generar mayores programas de bienestar en el municipio.

Diálogo Cafetero en Icononzo



Con el propósito de intercambiar criterios sobre la caficultura del Oriente del Tolima, se reunieron en Icononzo los miembros municipales de este Comité y los de Melgar, con el director Ejecutivo del Comité Departamental de Cafeteros, Dr. César A González y con el Dr. Jairo Vásquez, miembro principal del Comité departamental del Tolima.

En este diálogo cafetero se ratificó el interés de reactivar la caficultura del oriente, con el apoyo de la alcaldía de Icononzo.

Experto de Illy Café visitó el Tolima



El señor Gigi Micheli, experto en café de alta calidad y consultor de la firma italiana Illy Café, visitó el Tolima para transmitir su conocimiento a los productores de café y técnicos del Servicio de Extensión del Comité de Cafeteros.

En su mensaje fue claro al señalar que el principio de la calidad se basa en el cuidado de los detalles que tenga el productor en cada una de las etapas del proceso de cultivo, cosecha, beneficio y venta del café, donde el detalle principal es la limpieza. «Esta debe estar presente en cada paso, pero específicamente, en el beneficio y en el secado.»

Este italiano, de más de 40 años en el negocio de la compra y preparación del café y conocedor de la caficultura de más de 17 países productores en el mundo, enfatizó en la necesidad de mantener los equipos de beneficio, como la despulpadora, los tanques, etc., en perfecto estado y libres de suciedad.

Igualmente fue reiterativo en la importancia que tiene secar adecuadamente el café para la conservar la calidad del mismo.

Otro de los aspectos relevantes fue su recomendación en no mezclar cochas de café de varios días, pues esto acelera los procesos de fermento.

Comentó que la firma italiana que representa, es demasiado exigente en la calidad del café que compra, pues siente especial respeto por sus clientes, quienes merecen disfrutar de una bebida de alta calidad.

Así mismo, dijo que los productores son igualmente importantes, pues sin ellos no obtendrían el grano que demandan sus tiendas de café en 130 países del mundo.

Hablemos de beneficio ecológico

Recolección

Luego de finalizar la segunda etapa de desarrollo del fruto en donde este ha ganado el peso ideal, es importante tener en cuenta su estado de maduración como punto óptimo para que el café que se produzca sea de buena calidad. Los demás estados darían una mala calidad en taza, así que los mejores perfiles salen del café maduro.



En el concurso Taza de la Excelencia, Tolima le mostró al mundo la excepcional calidad de su café

Por Alirio Laguna.

Coordinador Oficina Diversificación y Cafés Especiales

Una de las alternativas para mostrar la calidad del café desde su origen en la categoría de café excepcional, son los concursos como la Cup of excellence, (Taza de la Excelencia), en donde el café del Tolima, por historia, oferta ambiental, vocación de los cafeteros y apoyo institucional, tiene gran oportunidad para presentar los mejores cafés desarrollados por sus excelentes cafeteros.

El concurso se inicio con un aporte de 771 lotes a nivel nacional, siendo los más representativos:

DEPARTAMENTO	NUMERO DE LOTES
ENTREGADOS	
HUILA	273
TOLIMA	121
CAUCA	89
CUNDINAMARCA	81
CALDAS	74
NARIÑO	60

El juzgamiento comenzó con 12 catadores nacionales que fueron coordinados por el representante de la Cup Of Excellence y el apoyo logístico de F.N.C. y Almacafé de Antioquia, sede donde se realizaron las cataciones de los lotes de café.

Posteriormente se seleccionaron los 150 lotes semifinalistas que a continuación se relacionan

DEPARTAMENTO	NUMERO DE LOTES SEMIFINALISTAS
HUILA	49
TOLIMA	31
CAUCA	25
NARIÑO	20
CUNDINAMARCA	12
CALDAS	6
QUINDIO	4
ANTIOQUIA	1
NORTE DE SANTANDER	1
VALLE DEL CAUCA	1

La participación por municipios en el departamento del Tolima de los 31 semifinalista se conformó así:

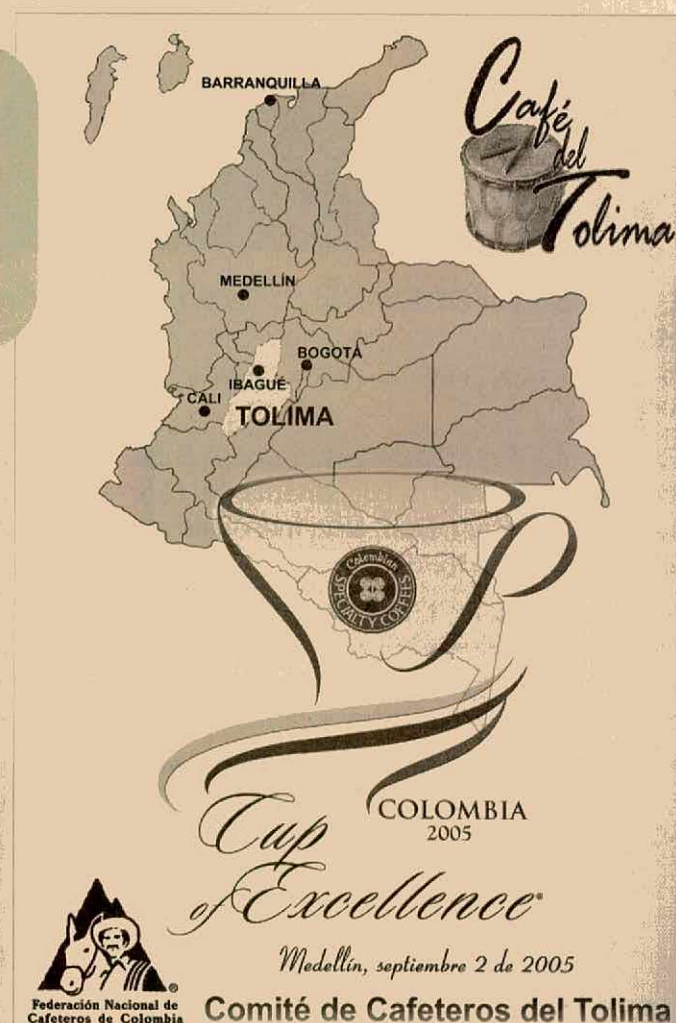
MUNICIPIO	NUMERO DE LOTES
SEMIFINALISTAS	
PLANADAS	19
CHAPARRAL	4
ATACO	3
IBAGUÉ	3
SAN ANTONIO	1
VILLAHERMOSA	1

Como paso siguiente el jurado nacional seleccionó los 60 finalistas con el siguiente resultado:

DEPARTAMENTO	NUMERO DE LOTES FINALISTAS
HUILA	22
TOLIMA	14
CAUCA	11
NARIÑO	10
CUNDINAMARCA	2
VALLE DEL CAUCA	1

Los lotes del Tolima clasificados dentro de los 60 mejores del país se distribuyeron por municipios en el siguiente orden:

MUNICIPIO	NUMERO DE LOTES FINALISTAS
PLANADAS	9
CHAPARRAL	2
ATACO	1
IBAGUÉ	1
SAN ANTONIO	1



Los 14 caficultores finalistas

por el departamento del Tolima fueron:

Municipio	Caficultor
Ataco	Luz Marina Jiménez
Chaparral	José Alfredo Leytón
Chaparral	Ramón Pérez
Ibagué	Narcizo Prada Moreno
Planadas	Angel María Riveros
Planadas	Javier Marín Franco
Planadas	Ramiro Díaz López
Planadas	Alexander Rojas Blandón
Planadas	Rodimir Antonio Osorno
Planadas	Reinel Ríos Granada
Planadas	Edith Enciso Yasso
Planadas	Rubén Peñaloza
Planadas	Marco Eliás Cespedes
San Antonio	Jesús Alfonso Aguiar

La selección de los finalistas estuvo a cargo de 25 catadores internacionales quienes definieron un cuadro de honor de 33 caficultores, con sus respectivos lotes participantes

DEPARTAMENTO	NUMERO DE LOTES RECONOCIDOS
HUILA	13
TOLIMA	7
NARIÑO	6
CAUCA	6
VALLE DEL CAUCA	1

La clasificación final de los 5 cafés excepcionales fue la siguiente:

CAFICULTOR	DEPARTAMENTO
GREGORIO OTIN	NARIÑO
JOSE REYES	NARIÑO
HERNANDO ARTUNDUAGA	HUILA
LUIS ALIRIO VITECHI	HUILA
ALEXANDER ROJAS	TOLIMA

Los 4 primeros lotes obtuvieron puntajes de catación superiores a 94 sobre 100, y los restantes 29 su calificación está por encima de 84.

El honroso quinto puesto lo logró Alexander Rojas. Luego le siguieron, en otros puestos, 6 caficultores del Tolima:

CAFICULTOR	PUESTO	MUNICIPIO
ALEXANDER ROJAS	5	PLANADAS
REINEL RIOS	13	PLANADAS
MARCOS CESPEDES	16	PLANADAS
ANGEL MARIA RIVEROS	18	PLANADAS
EDITH ENCISO	25	PLANADAS
RUBEN PEÑALOZA	26	PLANADAS
RAMON PEREZ	29	CHAPARRAL

La selección y entrega de certificaciones se realizó en Medellín el 2 de Septiembre de 2005 en donde participaron los 60 caficultores finalistas, los jueces de catación y la dirigencia gremial encabezada por el Dr. Roberto Velez, Gerente comercial de la F.N.C. y Carlos Alberto González, director de cafés especiales de la F.N.C. El maestro de ceremonias fue el Profesor Yarumo.

La delegación de los 14 cafeteros del Tolima fue destacada y muy felicitada por su atuendo típico y sobretodo por su gran repunte en la calidad de sus cafés excepcionales ofrecidos al mundo.

Mercado verde



Una de las tendencias de este nuevo milenio es el llamado mercado verde. ¿De qué se trata? Es la promoción de prácticas ecológicas en el manejo de ciertos productos que se ofrecen en el mercado. Es decir, son aquellos productos de tipo orgánico o amigables

con el medio ambiente, que tiene una certificación que así lo confirma.

Las tendencias también nos muestran a unos consumidores interesados en comprar productos o servicios, que evitan o reducen impactos negativos sobre el medio ambiente y las personas.

Así por ejemplo, un consumidor verde ya no sólo se preocupa por la madera de los muebles que va a comprar, sino que el interés se centra en que dicha madera haya sido extraída bajos estrictas normas de reforestación y sostenibilidad ambiental. Si esto es así y lo certifica un sello, están dispuestos a comprar, no sólo los muebles, sino a pagar un poco más por ellos.

Esta nueva visión del mercado se convierte en una gran oportunidad de negocio. En el caso de la Unión Europea, el mercado de los ecosistemas mueve al año cerca de 80 mil millones de Euros.

En el caso de los consumidores estadounidenses, el 84 por ciento ve con muy buenos ojos a las empresas que apoyan las causas ambientales y sociales. Además, el 66 por ciento, está dispuesto a cambiar su marca tradicional para adquirir productos que tengan el sello que certifique su responsabilidad ambiental.

En el caso del café, tenemos ya varios ejemplos, como el café orgánico que se produce en el Sierra Nevada de Santa Marta y otros cafés que ya están certificados por compañías internacionales.

Este mercado es muy interesante y ha venido cogiendo mucha fuerza. En este sentido ya hay una conciencia ecologista en el mundo y un segmento que está dispuesto a pagar un sobre precio por los productos y servicios verdes. De esta manera gana el planeta, gana el productor y ganan las nuevas generaciones.



Aparecen en la fotografía los 7 cafeteros seleccionados. Ellos son: Alexander Rojas, Reinel Ríos, Marcos Céspedes, Angel María Riveros, Edith Enciso, Rubén Peñaloza y Ramón Pérez.

Delfina Rojas de Sánchez

Ternura y templanza de una mujer cafetera



Doña Delfina Rojas de Sánchez se ha convertido en el referente de calidad con el que los cafeteros de San Cayetano, municipio de Ibagué, cuentan para evaluar sus actividades productivas. Esta mujer, cercana a los 75 años y viuda desde hace 12, posee ternura en altas dosis, aunque también cuenta con la templanza y decisión para administrar su parcela de manera exitosa.

Nacida y criada entre los cafetales, como ella misma lo señala, sigue al pie de la letra las recomendaciones técnicas que recibe del Comité de Cafeteros, pues sabe muy bien que el negocio del café cambió y sin administración y sin reinversión no habría utilidades. "Yo sigo juiciosa lo que don Orlando Molina (técnico del Comité de Cafeteros), me dice. Cuando se inició el programa de renovación de los cafetales, yo inmediatamente me inscribí porque los palos que teníamos eran todos viejos. Hoy la finca está renovada y el café se da abundante y de muy buena calidad", señala.

Y es verdad. La finca de doña Delfina es ejemplo en renovación y nuevas siembras de café. Cuando contrata a los recolectores, los supervisa y les indica la

manera como deben recoger el grano. Del mismo modo vigila que las demás tareas se hagan como ella quiere y no al "capricho" del trabajador.

"Yo mantengo muy atenta de todo cuanto sucede en la finca. Mis hijos me invitan para que pase varios días con ellos en Ibagué, pero realmente yo me amano es en este lugar. No me gusta que los trabajadores hagan lo que quieran. Eso no va conmigo. Yo los trato bien, los atiengo bien y soy cumplida los sábados con el pago, pero me gusta que hagan las cosas como yo quiero" agrega.

Además de la buena calidad del café que se produce en esta finca, la casa de doña Delfina es de las más alegres de la región. Las puertas siempre están abier-

tas para el vecino y el visitante. Masato, arepas o un buen sancocho de gallina, son algunas de las recetas con las que esta mujer cafetera atiende ampliamente a sus invitados.

No le preocupa la noche, pues se siente acompañada por los cafetales y la amistad sincera de todos sus vecinos. "Yo lo que estoy aquí es cuidando lo que le voy a dejar a mis hijos. Ellos son muy especiales y amorosos conmigo. No tengo queja de ellos para nada."

Delfina Rojas de Sánchez representa a muchas mujeres cafeteras que cada día hacen de su trabajo en la parcela, una profesión de indiscutible calidad y éxito. Para esta sencilla, pero especial mujer, todo nuestro reconocimiento y admiración.

«Hoy la finca está renovada y el café se da abundante y de muy buena calidad».



IZ. Doña Delfina en compañía de su hijo Wilmer, el técnico del Comité y sus vecinos. Der. Doña Delfina participa de todas las capacitaciones que el Comité de Cafeteros programa.



El Arenillo: 40 años de servicio y desarrollo comunitario

Llegar a la vereda El Arenillo en el municipio de Herveo, es adentrarse en un lugar mágico, donde el optimismo, la paz, la organización y el empuje de sus gentes, copan todos los rincones. Esa magia que se traduce en amor y servicio comunitario, es lo que le ha permitido a la Junta de Acción Comunal de este precioso rincón cafetero del Tolima, celebrar con bombo y platillos sus primeros 40 años de existencia.

Lo más grato de esta celebración, es registrar queo durante los años de trabajo comunitario, el Comité de Cafeteros del Tolima ha estado siempre presente y apoyando con recursos de toda índole el progreso de El Arenillo.



Aspectos de la celebración de los 40 años de la Junta de Acción Comunal de El Arenillo, municipio de Herveo, Tolima.

Alla por el año 1962, Fernando Herrera Camargo, promotor de Acción Comunal del Comité de Cafeteros, encontró el apoyo decidido de los residentes de esta localidad, quienes liderados por don Alfonso Daza Aguirre, conformaron la primera Junta. Desde este momento, y así lo demuestran los hechos, la vida de El Arenillo cambió para bien. Poco a poco se empezaron a ver las obras y el progreso. De una pequeña escuela, se pasó al centro educativo actual. Son siete aulas, sala de sistemas, dirección y cuatro apartamentos para los docentes. Además, en esta vereda se cuenta con: polideportivo, salón comunal, vías, salud, electrificación, acueducto y alcantarillados, obras que permiten el mejoramiento del nivel de vida de esta población.

El legado de un líder

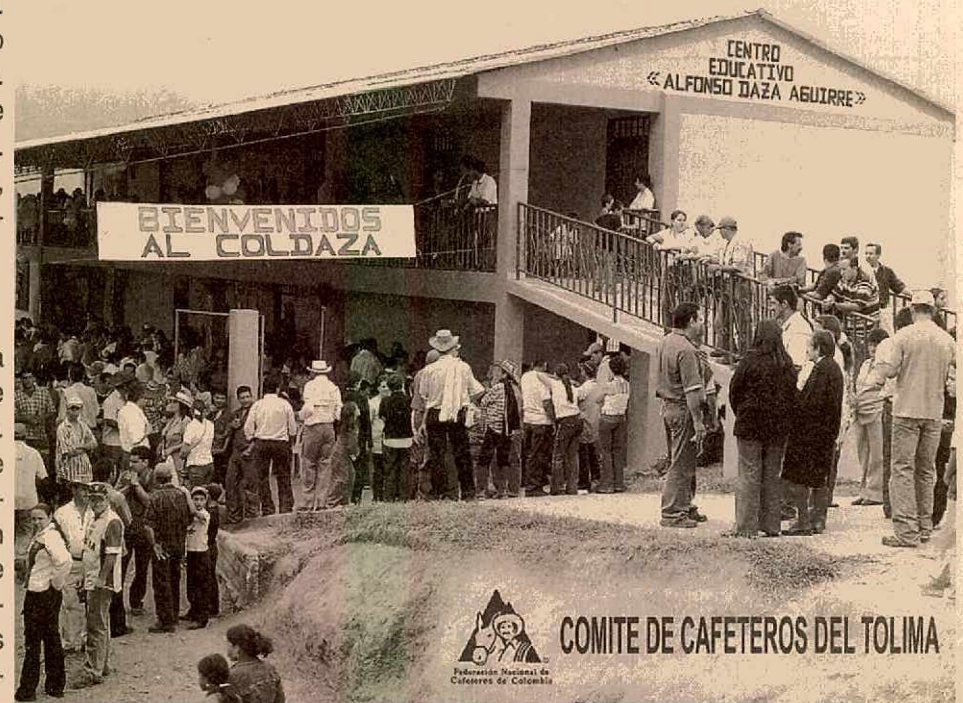
En El Arenillo se elogia a muchos de sus líderes, pero en la memoria de la comunidad, la huella indeleble de Alfonso Daza Aguirre (q.e.p.d), es la que les permite seguir buscando cada día mejores espacios para su progreso. Este hombre logró durante 19 años continuos, sentar las bases de lo que hoy es una de las principales Juntas de Acción comunal del País. Sus banderas fueron entregadas a su amigo y discípulo Fermín Gallego Osorio, quien desde hace 21 años se ha esforzado por hacer de El Arenillo, el lugar que su maestro proyectó. Y lo ha logrado, gracias a su honestidad, trabajo continuo y al apoyo decidido de su familia y la comunidad. En estos logros también han tenido que ver, de manera especial, instituciones como la Alcaldía, la Gobernación, la Asamblea del Tolima, diferentes senadores y representantes a la Cámara y, por su puesto, el Comité Municipal y Departamental de Cafeteros del Tolima.

El Senado de la República confirió una mención de reconocimiento a la Junta de Acción Comunal de la Vereda El Arenillo y entre los apartes de esta distinción señala:

«Que la Junta de Acción Comunal de la Vereda El Arenillo del municipio tolimense de Herveo, fue creada en 1965, con el fin de reunir a los vecinos de esta comunidad, nombrando como presidente al señor Alfonso Daza Aguirre (Q.E.P.D) quien se distinguió durante casi dos décadas por su vocación de servicio y visión hacia el progreso, mejorando el nivel de vida de sus afiliados.

Que desde 1984, esta vereda ha tenido como presidente al señor Fermín Gallego Osorio, quien ha dado continuidad a las obras iniciadas por su antecesor.

Que la Junta de Acción Comunal de la Vereda El Arenillo, del municipio tolimense de Herveo, ha cristalizado obras de gran importancia, entre otras: la carretera Herveo-Casabianca, puestos de salud, restaurante escolar, polideportivo y reforestación del nacimiento de agua en beneficio de la comunidad».



El Centro Educativo de la Vereda El Arenillo, es uno de los más completos del norte del Tolima.

En la celebración de los 40 años de vida jurídica de esta organización comunitaria, Luis Javier Trujillo, miembro del Comité Departamental de Cafeteros expresó su complacencia por el trabajo decidido de esta comunidad y les recalcó el interés y deseo del gremio cafetero del Tolima, de seguir presente en el progreso de El Arenillo.

Inversión en obras de infraestructura 2003 - 2005

Circunscripción Líbano

RECURSOS DEL FONDO NACIONAL DEL CAFÉ Y COFINANCIADORES

AÑO 2003 EN MILES DE PESOS

MUNICIPIO	ESCUELAS	ACUEDUCTOS	ELECTRIFICACION RURAL	HOSPITALES Y P. DE SALUD	VIAS Y PUENTES
CASABIANCA	2.744	-	12.967	-	-
LERIDA	-	-	-	-	-
LIBANO	56.713	73.028	52.288	-	121.959
MURILLO	-	-	-	-	71.235
SANTA ISABEL	-	-	1.725	-	37.306
VILLAHERMOSA	-	10.995	12.207	-	8.383
TOTAL	59.457	84.023	79.187	-	238.884

AÑO 2004 EN MILES DE PESOS

MUNICIPIO	ESCUELAS	ACUEDUCTOS	ELECTRIFICACION RURAL	HOSPITALES Y P. DE SALUD	VIAS Y PUENTES
CASABIANCA	63.815	-	28.098	-	27.672
LERIDA	35.381	-	952	-	32.000
LIBANO	84.101	207.066	16.265	-	258.079
MURILLO	25.683	-	-	-	12.102
SANTA ISABEL	23.287	-	3.196	-	73.726
VILLAHERMOSA	40.210	67.146	8.914	-	11.605
TOTAL	272.476	274.212	57.425	-	415.185

AÑO 2005 PRIMER SEMESTRE EN MILES DE PESOS

MUNICIPIO	ESCUELAS	ACUEDUCTOS	ELECTRIFICACION RURAL	HOSPITALES Y P. DE SALUD	VIAS Y PUENTES
CASABIANCA	-	-	6.493	-	16.009
LERIDA	1.205	-	-	-	-
LIBANO	22.122	82.699	-	-	126.822
MURILLO	-	-	-	-	-
SANTA ISABEL	900	-	-	-	4.102
VILLAHERMOSA	11.300	-	10.199	-	28.263
TOTAL	35.526	82.699	16.693	-	175.196

Inversión en obras de infraestructura 2003 - 2005

Circunscripción Chaparral

RECURSOS DEL FONDO NACIONAL DEL CAFÉ Y COFINANCIADORES

AÑO 2003 EN MILES DE PESOS

MUNICIPIO	ESCUELAS	ACUEDUCTOS	ELECTRIFICACION RURAL	VIAS Y PUENTES	OTRAS CONSTRUCCIONES
CHAPARRAL	8.93	109.08	140.48	217.36	92
ORTEGA	2.61	-	52.10	41.02	-
RIOBLANCO	22.58	-	93.50	210.97	-
RONCESVALLES	-	-	-	6.22	-
SAN ANTONIO	2.32	23.83	2.86	1.56	-
TOTAL	36.43	132.91	288.94	477.12	92

AÑO 2004 EN MILES DE PESOS

MUNICIPIO	ESCUELAS	ACUEDUCTOS	ELECTRIFICACION RURAL	VIAS Y PUENTES	OTRAS CONSTRUCCIONES
CHAPARRAL	95.19	470.93	106.81	575.28	-
ORTEGA	37.39	12.45	13.43	24.50	-
RIOBLANCO	80.57	-	83.33	396.01	11.29
RONCESVALLES	24.70	-	27.86	-	-
SAN ANTONIO	51.21	-	1.96	80.81	-
TOTAL	289.05	483.38	233.39	1.076.59	11.29

AÑO 2005 PRIMER SEMESTRE EN MILES DE PESOS

MUNICIPIO	ESCUELAS	ACUEDUCTOS	ELECTRIFICACION RURAL	VIAS Y PUENTES	OTRAS CONSTRUCCIONES
CHAPARRAL	27.50	22.16	11.46	38.17	-
ORTEGA	1.82	6.57	-	61.32	-
RIOBLANCO	14.72	-	26.35	65.89	-
RONCESVALLES	61	-	7.63	1.00	-
SAN ANTONIO	14.16	12.01	-	38.65	-
TOTAL	58.80	40.74	45.44	205.02	-

Prohaciendo 20 años sembrando semillas de desarrollo

El pasado 5 de agosto, la Corporación para la Promoción del Desarrollo Agroindustrial del Tolima, Prohaciendo, cumplió sus primeros 20 años de labores.

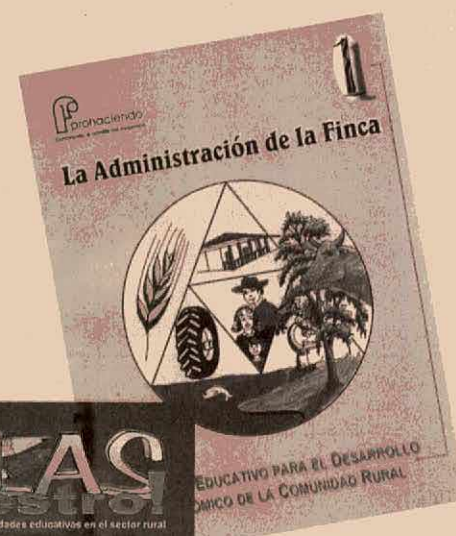
Desde su creación en 1985, esta empresa del gremio cafetero, viene dimensionando su acción institucional, con programas de educación, organización y participación comunitaria, recursos naturales, desarrollo y transferencia de tecnología y apoyo al desarrollo regional.

Prohaciendo se ha dedicado al desarrollo del potencial humano y de la productividad rural. En este sentido ha adelantado importantes proyectos educativos de reconocimiento nacional e internacional, como Viva Nuestra Escuela; el Bachillerato agropecuario, con modalidad SAT (Sistema de Aprendizaje Tutorial) y el Centro Cafetero de Capacitación Rural (Cecaf), ubicado en la granja Isidro Parra, municipio de Líbano. A estos programas se han sumado otros muy significativos para el sector rural, como son Nivelación de la Primaria y Proyecto Pedagógico Escuela y Café.

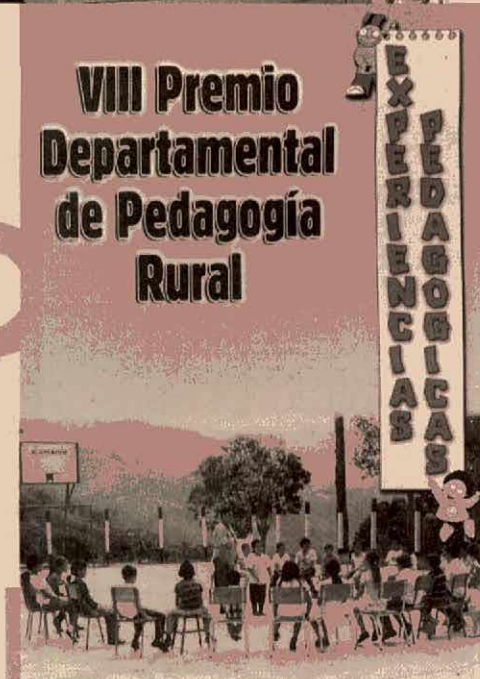
Hay que resaltar que dentro del programa SAT, el cual permite al adulto rural capacitarse, 260 estudiantes ya recibieron su título como bachiller técnico agropecuario, 514 como bachiller básico y 1.517 como Impulsores en Bienestar Rural.

Así mismo, en el campo ambiental las acciones realizadas por la Corporación han estado encaminadas a la construcción de una nueva cultura ecológica, fundamentada en el concepto de desarrollo humano sostenible.

Prohaciendo también es identificada por el programa de Transferencia de Tecnología. Este trabajo es hoy reconocido en los resultados obtenidos por los agricultores que recibieron instrucción en las granjas demostrativas, en el manejo agronómico de cultivos de diversificación como el aguacate, el banano bocadoillo, el caucho, la caña, los cítricos y el manejo de ganadería de alta producción en leche y carne.



**VIII Premio
Departamental
de Pedagogía
Rural**



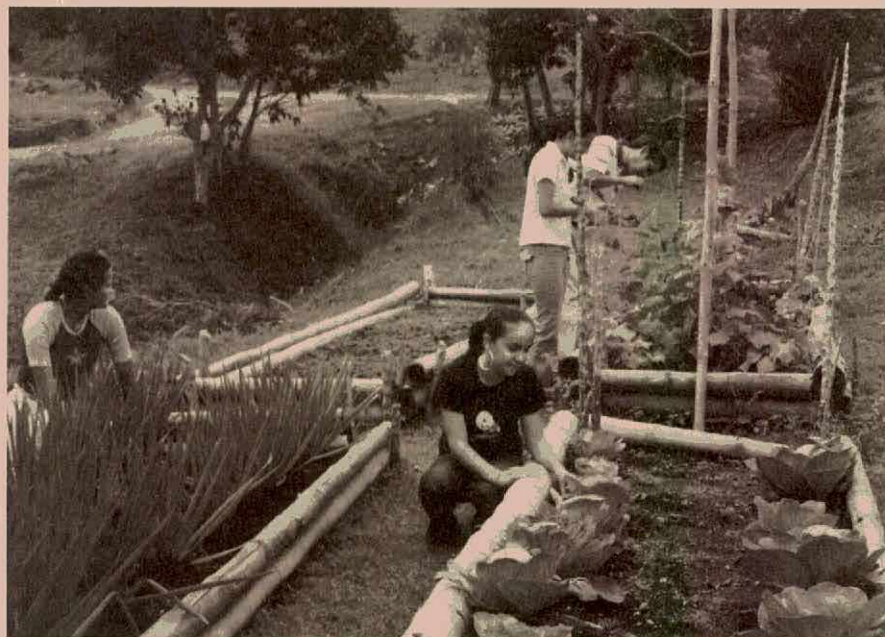
En las fotografías se aprecian algunos de los aspectos del trabajo educativo adelantado por Prohaciendo en sus primeros 20 años de labores.

La Corporación se alista para celebrar en este mes sus 20 años de labores con una jornada académica, y dentro de sus propósitos a mediano plazo está el fortalecimiento de los programas educativos con el fin de prestar sus

servicios a nivel nacional. Para hacer realidad esta proyección institucional, Prohaciendo viene aunando esfuerzos con otras organizaciones para que las comunidades rurales continúen recibiendo semillas de desarrollo.



Multiplicadoras de Bienestar Rural, en compañía del Director del Centro.



Los estudiantes aplican en la práctica lo visto en las clases

Equipo humano de Cecaf.



Grupo Acuario: Cafeteros Comprometidos con el Cambio

Por: GUILLERMO VANEGAS T

Coordinador de Gestión Empresarial

Comité Tolima



Al observar este grupo de cafeteros, siempre pienso en el éxito que pueden tener otros productores del Tolima. Pero es que el trabajo y la dedicación es un hecho muy importante para mejorar la forma de manejar sus fincas. Todo esto se ha realizado mediante la capacitación en gestión empresarial durante los últimos 3 años, señala de este grupo, Alvaro Ortiz, líder cafetero del Líbano.



Ver la finca como una empresa no es una labor fácil y demostrar que por intermedio de la educación y la práctica podemos ser productores cafeteros eficientes y productivos es aun más difícil. A la Federación de Cafeteros y en especial, al Servicio de Extensión, nos enorgullece presentar estos grupos como ejemplo de cambio; por esta razón el 20 de Julio de 2005 se llevó a cabo un día de campo en gestión empresarial en la vereda la mirada del Municipio del Líbano donde el grupo de Gestión Empresarial, Acuario, mediante diferentes estaciones dio a conocer los cambios y los logros alcanzados tanto en la familia como en la finca.

A este evento invitamos a diferentes grupos que iniciaron su capacitación en Gestión Empresarial con el fin de que ellos pudieran sentir los cambios de actitud y manejo de las empresas.

Estos grupos son los siguientes: Vereda la Guaira, vereda el Tesoro, Vereda Versalles, Vereda la Alcancía, Vereda Horizonte, Vereda Alto de San Juan, Vereda Peralta, Vereda Diamante, los Grupos Fénix y Grupo Los Triunfadores todos ellos del Municipio del Líbano, como también Los Grupo de la Vereda la Rica y San Carlos del Municipio de Santa Isabel.

Esperamos que este ejemplo de trabajo y dedicación se siga replicando en estos grupos y otros que en Tolima iniciaron la capacitación en Gestión Empresarial.

¡Ahora se merca en la escuela!

Harry Williams Villarraga L.
Carlos Alberto Guzmán N.
Coordinador Proyectos División Técnica



FONDO
NACIONAL
DEL CAFÉ



GOBERNACION DEL TOLIMA

ALCALDIAS
MUNICIPALES



Capacitar a los niños en las escuelas tiene como objeto desarrollar el proyecto de Seguridad Alimentaria directamente con jóvenes de edades entre 7 y 14 años, inculcándoles la filosofía del Programa RESA, para la generación de hábitos de producción de alimentos de autoconsumo. Esta estrategia propicia el desarrollo y bienestar de la comunidad educativa en general y busca vincular dichos conocimientos como un área de estudio de las Ciencias Naturales, promoviendo la educación para la vida, formando colombianos sanos, libres y comprometidos con la construcción de un nuevo país.

Los conocimientos adquiridos por éstos jóvenes complementan lo aprendido por sus padres en las actividades de capacitación del Programa y reafirman la necesidad de implementar prácticas agropecuarias en las fincas, encaminadas a la producción del ali-

mento diario para la familia. A partir de la enseñanza se puede garantizar la nutrición, el sano crecimiento y desarrollo de la población rural infantil del Departamento.

Además de capacitar a los niños en tecnologías de instalación y mantenimiento de huertas de seguridad alimentaria, se fomenta la cultura de la responsabilidad, las relaciones armónicas y el respeto por la naturaleza con entornos limpios y seguros.

Esta estrategia de capacitación en las escuelas pretende asegurar hacia el futuro, el cambio de actitud de la población rural, frente a la producción de sus alimentos, convirtiéndose en un eje fundamental de la economía familiar al asegurar un ingreso complementario al proyecto productivo principal de sus fincas, mediante la reducción del gasto en la compra de alimentos. De esta manera se propicia la permanencia del capital social en el campo, se fomenta la creación de espacios de convivencia dentro de las comunidades rurales del departamento y se fortalece la capacidad de vivir en paz.

Son 200 escuelas beneficiarias del Programa RESA en el Tolima, que reciben capacitación en técnicas de producción agropecuaria, cría y manejo de especies menores, producción de insumos de origen orgánico, producción y manejo de semillas, nutrición, preparación de alimentos, valores humanos, convivencia pacífica y solución de conflictos.



*Programa financiado con recursos del Fondo Nacional del Café

Coyaima, Planadas y Palocabildo estuvieron de grados Sat

Por: Santiago Prada

PLANADAS

El pasado 8 de mayo en el municipio de Planadas, corregimiento de Bilbao se llevó acabo la graduación de los primeros 6 BACHILLERES BÁSICOS del programa SAT en el municipio.



Graduandos Bachilleres Básicos del grupo SAT Bilbao del municipio de Planadas en compañía del tutor Farley Castblanco y autoridades de la región.

PALOCABILDO

El 8 de julio en la Parroquia Virgen del Carmen, corregimiento de Frías, se realizó la graduación de la segunda promoción de BACHILLERES TÉCNICOS del municipio de Palocabildo con 25 líderes rurales que aunaron esfuerzos, sueños y esperanzas, para que felizmente en una ceremonia sencilla pero llena de calor humano terminaran su ciclo técnico y se preparen para continuar los estudios profesionales. A la ceremonia de graduación nos acompañaron el señor Guillermo Grijalba miembro del Comité Departamental de Cafeteros, el concejal de Palocabildo Juan Carlos Garrido, el señor Alfredo Linares miembro del Comité Municipal de Cafeteros, el especialista Francisco Javier Cárdenas rector, la Animadora de Area, los tutores SAT de Palocabildo y los familiares de los homenageados.

COYAIMA

El 27 de Julio en las oficinas del comité de ganaderos del Tolima se graduaron 3 líderes de Coyaima como Bachilleres Básicos a la ceremonia asistieron la doctora Amparo Celis Directora Ejecutiva del Comité de Ganaderos del Tolima, el doctor Mario Vanegas Presidente del comité de Ganaderos del Tolima, la doctora Esperanza Polania y el doctor Luis Albeto Robles en representación de Fedegan, la Tutora Arisali Aguja y los familiares de los homenageados. Aprovecho la oportunidad para felicitar a todos los miembros de la familia SAT Departamental, por el esfuerzo, la unión y las ganas de formar líderes comprometidos con el campo Tolimense.



Graduandos BACHILLERES TÉCNICOS del grupo SAT Buenos Aires Municipio de Palocabildo en compañía del señor Guillermo Grijalba miembro del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima.



Graduandos BACHILLERES BÁSICOS del grupo SAT DEFOGAT con la doctora Amparo Celis directora Ejecutiva del Comité de Ganaderos del Tolima.

Premio Mariano Ospina Pérez

La Fundación Mariano Ospina Pérez, Finagro y el Banco Agrario de Colombia, realizarán este año la versión 25 del Premio Mariano Ospina Pérez, que busca destacar y estimular a los pequeños y medianos productores del sector agropecuario, asociados, que demuestren avances significativos en los siguientes aspectos:

1. Desarrollo de producción agropecuaria, de pesca o acuicultura con visión.
2. Mejoramiento tecnológico en las actividades productivas que desarrollan, fundamentalmente hacia prácticas de agricultura limpia.
3. Acceso a canales modernos de comercialización.
4. Liderazgo de proyectos de alto impacto socioeconómico.

Pueden participar los pequeños y medianos productores del sector agropecuario que desarrollen proyectos productivos con visión exportadora y que apliquen prácticas culturales de agricultura limpia para que presenten sus experiencias en este campo a la Fundación Mariano Ospina Pérez, donde señale los resultados positivos alcanzados.

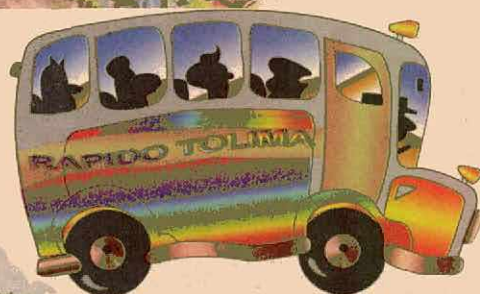
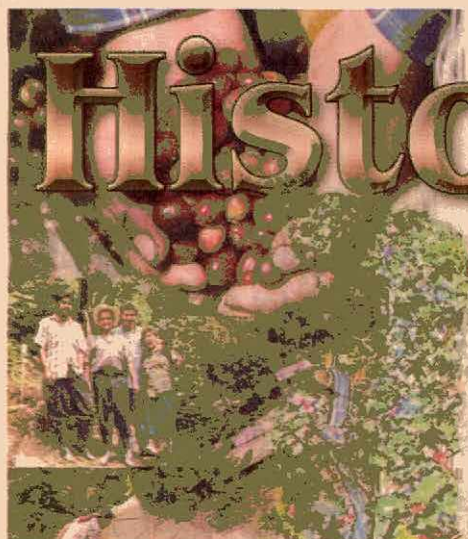
La premiación se llevará a cabo el 24 de noviembre del presente año. El primer lugar recibirá la suma de \$15.000.000.

Los trabajos se deben entregar en original y dos copias en la sede de la Fundación Mariano Ospina Pérez, ubicada en la avenida 22 No. 39-32 de la ciudad de Bogotá.

Para los cafeteros interesados, la información completa la encontrarán en las carteleras de los distintos Comités Municipales de Cafeteros.

Historias de Calidad

Participación de los cafeteros tolimenses en la Taza de Excelencia



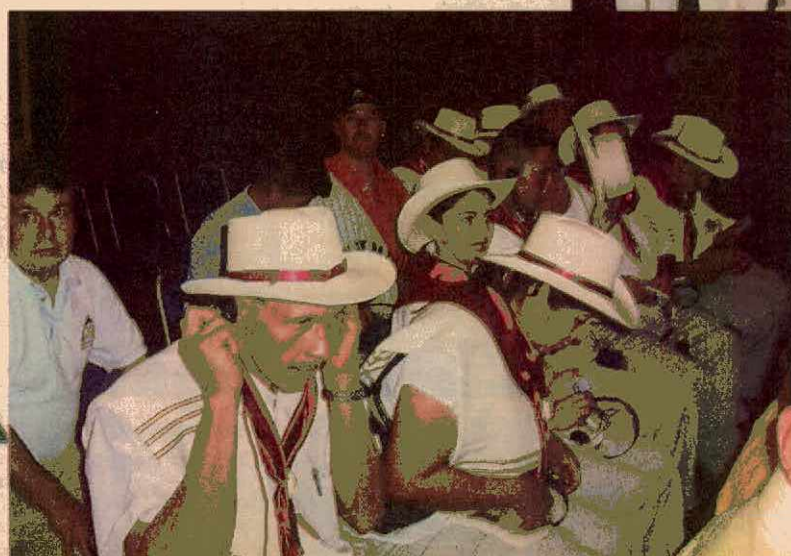
Los 14 cafeteros finalistas viajaron a la ciudad de Medellín con gran expectativa, pero también una gran motivación. Pero lo importante era que en ese momento ya hacían parte del grupo selecto de los cafeteros que producen café de alta calidad.



Un avión los llevó rumbo a la ciudad de Medellín, sitio del encuentro de los 60 cafeteros finalistas del concurso la Taza de la Excelencia.



Ya en Medellín, nuestros cafeteros lucieron su atuendo tolimense como identidad territorial.



En el Salón Antioquia del Hotel Intercontinental de Medellín, se llevó a cabo el evento donde se nombraron a 33 cafeteros, cuyos lotes de calidad fueron seleccionados por los jurados internacionales. Nuestros cafeteros escucharon atentos la traducción de las palabras de la directora del concurso.





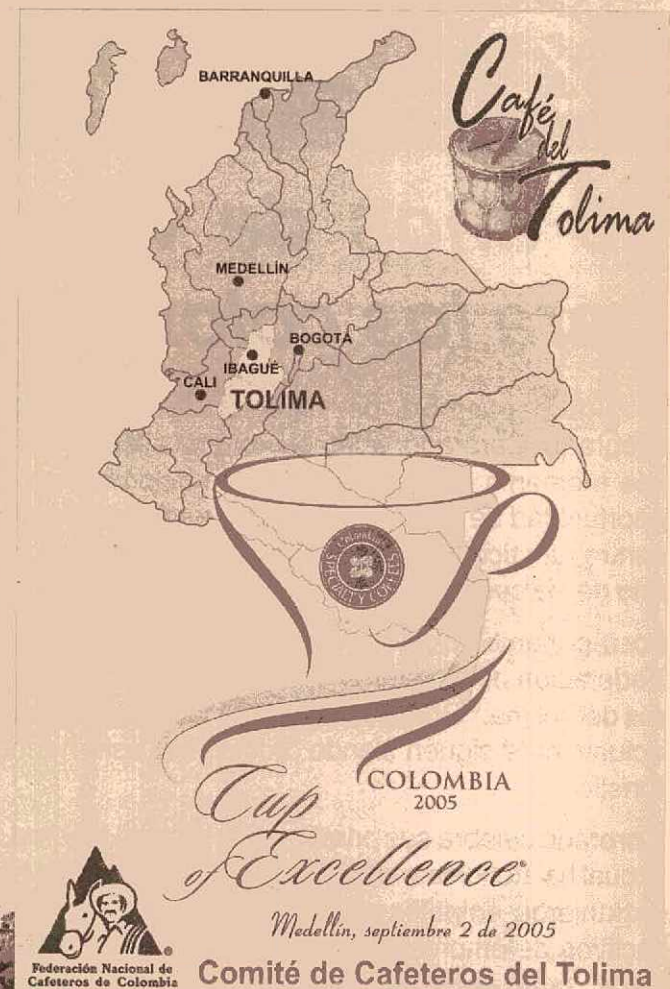
Este es el cuadro de honor. Listos para partir nuevamente hacia sus fincas, posan para la cámara, los siete cafeteros ganadores.



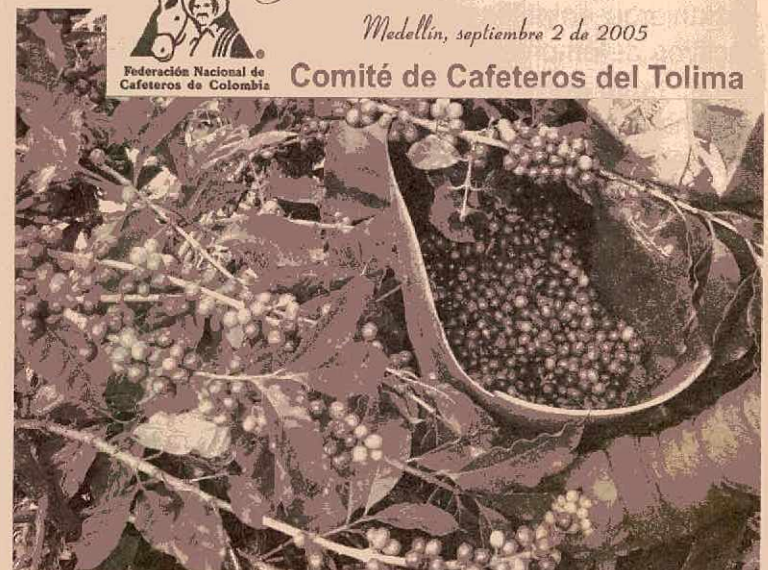
Siete de nuestro cafeteros estuvieron entre los 33 finalistas. Su café será subastado en el mes de octubre. Allí se espera obtener muy buenos precios por este café de alta calidad.



Nuevamente de regreso a casa. Todos listos, después de haber cumplido satisfactoriamente, llegaron al aeropuerto para viajar rumbo a Bogotá.



De regreso a casa. Vecinos, familiares, líderes cafeteros y la comunidad en general, escucharon con atención esta historia de calidad que vivieron estos 14 cafeteros excepcionales que representaron con éxito a todos los cafeteros del Tolima.





*Su verdadero
Descanso...*

20 años de verdadero descanso para los colombianos

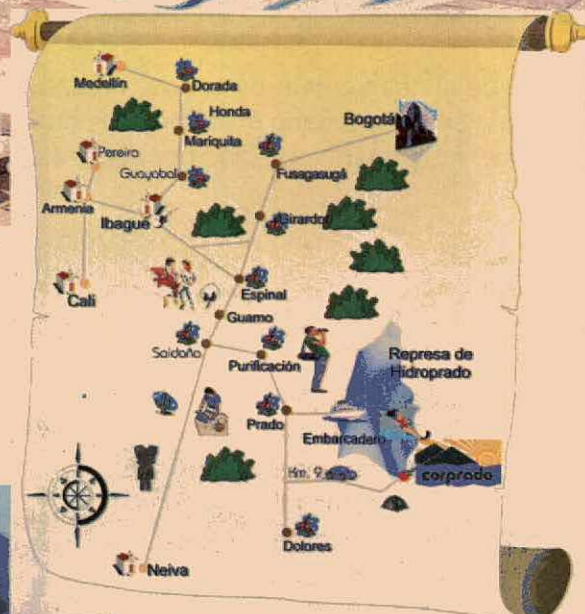
El 6 de septiembre de 1985, la Corporación Recreativa Ríoprado, Corprado, abrió sus puertas al público. A partir de ese momento nació para todos los colombianos la sin igual oportunidad de poder disfrutar del verdadero descanso en un centro turístico y vacacional del gremio cafetero, ubicado en uno de los costados de la mágica y extensa laguna de Prado.

Los aportantes para hacer realidad este proyecto, fueron La Federación de Cafeteros, Almacafé y los Comités de Cafeteros del Tolima, Quindío, Valle y Cundinamarca, entidades que actualmente siguen siendo socios de este hermoso centro turístico.

Corprado celebra sus primeros 20 años de labores, tiempo en el cual ha atendido a una gran cantidad de turistas nacionales y extranjeros, entre los cuales se cuentan artistas, modelos, directivos de empresas, cafeteros y familias completas, entre otros. Tanto por su comodidad, por los paisajes y por ser el escenario propio para gozar de los deportes náuticos, los turistas vuelven a repetir de la experiencia una y otra vez, motivo que le ha permitido a este centro turístico, mantenerse vigente y atractivo durante estos cuatro lustros.

Sus cabañas, enclavadas en la exuberante naturaleza de la región; su comidas apetitosas; su agradable piscina y otros servicios para la recreación y el ocio, han hecho siempre de Corprado el lugar ideal para el verdadero descanso.

Desde ya sus directivas preparan lo que será la nueva era de este Centro Recreativo para que otras generaciones de colombianos puedan visitar sus instalaciones y disfruten también del encanto de Corprado.



A LA HORA DE COMPRAR FERTILIZANTES...

Por: **Diego Vargas Sabogal**
Jefe de Zona Reg. ICA No. 1-8302

Continuación de deficiencias nutricionales.....

FALTA DE POTASIO

La deficiencia de potasio solo se manifiesta en los bordes y en las puntas de las hojas, las cuales se enrollan hacia el haz (cara superior)

SINTOMAS

-Al principio aparece un amarillamiento que luego se vuelve de color pardo oscuro.

-Cuando la deficiencia es grave, se mueren las partes de las hojas donde había manchas, estas quedan de color gris y se produce pérdida de hojas.



MANERA DE CORREGIR LA FALTA DE POTASIO

Para corregir la falta de potasio, se aplica sulfato de potasio de 40 a 80 gramos por árbol. También se puede utilizar cloruro de potasio (KCl) en la cantidad de 30 a 60 gramos por árbol. Consulte al técnico del Comité de Cafeteros.

Un consejo de "Agrocafé" su amigo en la abonada.....

"Mil piezas de oro no compran un momento de amistad verdadera, pero una comida sencilla ofrecida con amabilidad merece toda una vida de gratitud". Del libro "Cultivando las raíces de la sabiduría". Hong Yiming.

Y recuerde... Para una buena producción, fertilice con... **Agrocafé** y **Nutrimón**.

Somos empresa del gremio cafetero.

Zandallio Gorgonia YUNAI
Maler Urbino Pentalia
Eufrosina Anaclea Ariasta

si su nombre no está en esta lista, pero es igual de raro

envíe ya una carta y de su
cédula una copia
al Comité de cafeteros
en la ciudad de Ibagué,
y el ganador puede ser usted.

**Estamos buscando
el sin tocayo
llámese Nestorina,
Eluterio o Lacayo.**

**Participe amigo cafetero,
pues un fabuloso premio
lo espera, o sino que lo
diga Azuceno, Sicina,
Tarcilia o Empera**

Gerente de la Federación, reunido con líderes cafeteros del sur

En su quinta visita al Tolima, Gabriel Silva, gerente general de la Federación de Cafeteros, se comprometió a impulsar el desarrollo de la caficultura de alta calidad del departamento.

Ante un auditorio conformado por los líderes cafeteros del sur, el gerente anunció su apoyo económico al programa de Aseguramiento de la Calidad, que el Comité del Tolima estructuró con miras a lograr ubicar al departamento como líder en la producción de este tipo de grano. Al respecto dijo el Gerente:

“Me place que los cafeteros del sur hayan tomado la bandera de la calidad. El Tolima cuenta con un inmenso potencial de café de calidad y esto lo puede llevar a ser líder de este segmento de cafés. Pero el primer paso en esa dirección es asegurar la calidad que se inicia en el cafetal. Por ello es necesario llevar la caficultura del Tolima a la edad promedio nacional. Tenemos que hacer ese compromiso para que en un horizonte de 5 años veamos una caficultura totalmente renovada y líder en el contexto mundial. Vamos juntos a buscar esa meta



Más valor para el cafetero

Pero además del compromiso que adquirió el gerente con el mejoramiento de la calidad del café del Tolima, en su visita también resaltó la estrategia de valor agregado que adelanta su administración. Explicó cómo en el año 80 los cafeteros de todo el mundo recibían el 30 por ciento del ingreso cafetero mundial, es decir, una tercera parte de lo que el consumidor pagaba por el café. Actualmente al productor le llega el 7 por ciento o menos del precio que pagan los consumidores por la bebida.

“Por eso los cafeteros tenemos que acercarnos más a la taza, para que el café de Colombia pueda hacer los cambios en el consumidor joven, atrayéndolos con bebidas frías y con diferentes presentaciones de la misma. Si nosotros nos quedamos dónde estamos, no tendremos futuro en este mercado. Es aquí donde cobra importancia las tiendas Juan Valdez. Con ellas defendemos el origen de nuestro café y nos acercamos más a los consumidores”, resaltó el gerente.

Precios

En materia de precios el gerente señaló:

En el año 2002 el precio del café colombiano llegó a su nivel más bajo en 100 años. Gracias al apoyo del Gobierno Nacional y a la fortaleza de la Federación Nacional de Cafeteros, hemos cambiado esta realidad. Se emprendió un nuevo rumbo que ha llevado a un cambio de tendencia y afortunadamente, la situación internacional lo ha permitido. Sin embargo, seguimos creyendo que el precio que hoy ofrecemos es insuficiente. Esasamente le compensa al productor cerca de 10 años de sacrificio.

El caficultor de Colombia ha hecho muchos sacrificios, pero nadie señala lo que el café y el sector cafetero han hecho en este tema. Se habla de los sacrificios de los industriales, de los banqueros, pero nadie señala lo que el café y los cafeteros hicieron. De unos costos de producción equivalentes a 1.20 dólares, pasamos a 0.62 céntavos de dólar. Esto hace parte de uno de los ajustes sectoriales más profundos dados en Colombia.



Encuentro Cafetero del Sur del Tolima
Bienvenidos





El Gerente General tan pronto llegó al sitio del encuentro, disfrutó de una suave taza de café de alta calidad, producida en el sur del Tolima.

En la visita también estuvieron presente los diferentes alcaldes de los municipios cafeteros del sur, los gerentes de las Cooperativas de Caficultores del Tolima, gerentes de las empresas del gremio y cafeteros de trayectoria.

El Gerente General estuvo acompañado por el Asesor del Gobierno Na-

cional para Asuntos Cafeteros, Juan Lucas Restrepo, del director de la Oficina de Café de Colombia en la ciudad de Nueva York, Juan Esteban Orduz, del Asesor de la Gerencia General Guillermo Trujillo y del director de la Gerencia Técnica de la Federación Edgar Echeverry, entre otros.



Los diferentes miembros de los Comités Municipales de Cafeteros del sur escucharon atentos las palabras del doctor Silva Luján.



Los directivos del Comité de cafeteros del Tolima, en compañía del doctor Gabriel Silva. De igual manera (foto derecha) el gerente compartió con los cafeteros del sur.



La visita en pocas palabras

*El gerente de la Federación resaltó el apoyo y guía que ha recibido del doctor César Eladio Campos Arana, miembro del Comité Directivo y Nacional de la Federación de Cafeteros, por el Tolima.



*El Comité Departamental de Cafeteros, representado por don Gonzalo Orozco, recibió del gerente el reconocimiento por su labor en procura de la calidad del café que ha emprendido el departamento.

*El municipio de Planadas fue escogido por el doctor Silva para encontrarse nuevamente con los cafeteros del sur del Tolima.

*La gerencia general y el Asesor de la presidencia en Asuntos Cafeteros, resaltaron el apoyo que los diferentes alcaldes y la gobernación del departamento, le han dado al Comité del Tolima para cofinanciar obras para el desarrollo de las familias cafeteras.

*Varios dirigentes cafeteros del sur, entre ellos el Maclovio Alvira Jácome, fueron exaltados por su larga trayectoria como cafeteros.

Palabras claves del Gerente

*Rendirle cuentas a los cafeteros es una obligación. Les agradezco por ese privilegio. Nosotros no somos más que los servidores y ustedes son los que nos dan la pauta.

*Nunca en mi vida personal y profesional he tenido una responsabilidad más honrosa y digna que es la de servirle a los cafeteros. GSracias por esa oportunidad que me dan.

*La caficultura colombiana no podría existir sin el hombre y la mujer cafetera. La caficultura colombiana es un milagro y la del sur del Tolima es un prodigio, como lo dijo el doctor César Augusto González.

*Las ventajas competitivas no las dan la tierra ni el clima. Las ventajas competitivas son aquellas que el hombre construye, como esta institución que tenemos en la Federación de Cafeteros. Si no fuera por la Federación el café sería un producto más. Es con la Federación que se ha hecho ahorro, desarrollo, investigación, progreso.

*Vamos a defender esta institución por que es la esencia de la paz y el equilibrio social en los andes colombianos. Gracias a ella podemos vivir y creer en el café. No dejemos que ataquen a nuestra institución.

*Vamos a cumplir 80 años de orgullo y vamos a demostrar que le hemos servido a todo el país. Vamos a celebrar con los cafeteros, de municipio en municipio haciendo una fiesta por la institución que hemos formado en 80 años: nuestra Federación de Cafeteros.

En Palocabildo se celebró el día del cafetero tolimense

Fiesta de integración cafetera

Coplas

¡Qué viva la vida
qué viva el amor
que viva el Profesor Yarumo
en nuestro corazón!

Naranja partida
limón partido
gracias al Profesor
por haber venido

Los del municipio de
Palocabildo cuidamos
la tierra con amor
adelante siempre con el café
lo deseamos de corazón.



El Profesor Yarumo fue el encargado de animar el acto central, donde hicieron su presentación las delegaciones de las diferentes veredas del municipio. Coplas, música, danzas, concurso de arriería, rifas y diversos juegos, fueron la nota con la que los cafeteros disfrutaron su día. De igual manera, el Servicio de Extensión del Comité de Cafeteros organizó una muestra técnica

en la que los cafeteros pudieron observar el proceso industrial del café. El evento contó con la participación de las empresas del gremio cafetero del Tolima y de diversas casas comerciales, quienes junto con el comercio local y la alcaldía, donaron los premios de la jornada cultural.

Para el director ejecutivo del Comité de Cafeteros, César Augusto González, estas jornadas de integración y fiesta cafetera, son la oportunidad para mostrarle a la comunidad en general, que el Comité de Cafeteros del Tolima sigue siendo motor de desarrollo de las regiones cafeteras.

"Me uno a esta celebración con el regocijo de estar rodeado de la gente del café, y aprovecho esta circunstancia para comunicarles que durante el periodo comprendido entre enero de 2003 y junio de 2005, hemos ejecutado obras de infraestructura en este municipio, por valor de 336 millones de pesos, con aportes del Fondo Nacional del Café por 210 millones de pesos, y los restantes 126 millones por parte de nuestros cofinanciadores.

La cifra es muy dicente y representa el compromiso de la Federación de Cafeteros con el desarrollo de la zona cafetera y, por ende, con el bienestar de los productores del Tolima y del país en general. Por esta razón, los invito a que, entre todos, cuidemos y preservemos estas obras representadas en los acueductos, en las vías, en la electrificación y en muchas otras, pues son de gran valía para todo la comunidad.

Deseo resaltar igualmente el trabajo que venimos realizando en el Comité Departamental, en el aseguramiento de la calidad del café.

Con este norte estamos seguros de que podremos hacer realidad la visión de la Federación de Cafeteros: "lograr una caficultura competitiva y sostenible; fortalecer el tejido social en las zonas cafeteras y mantener el café colombiano como el mejor del mundo." Concluyó el Director Ejecutivo.

Por su parte, don Guillermo Grijalba, miembro del Comité Departamental de Cafeteros, resaltó la unión y el compromiso de los cafeteros del norte del departamento con las instituciones gremiales. Así mismo señaló que la fiesta de integración cafetera es producto del trabajo en equipo que se adelanta entre los Comités Municipales de Cafeteros, el Servicio de Extensión y el Comité Departamental.

Agradeció la presencia del Profesor Yarumo en esta localidad y exaltó el trabajo de comunicación que este personaje adelanta a través de la televisión.

La celebración del Día del Cafetero Tolimense, se ha convertido en la fiesta de integración de los cafeteros del Tolima.





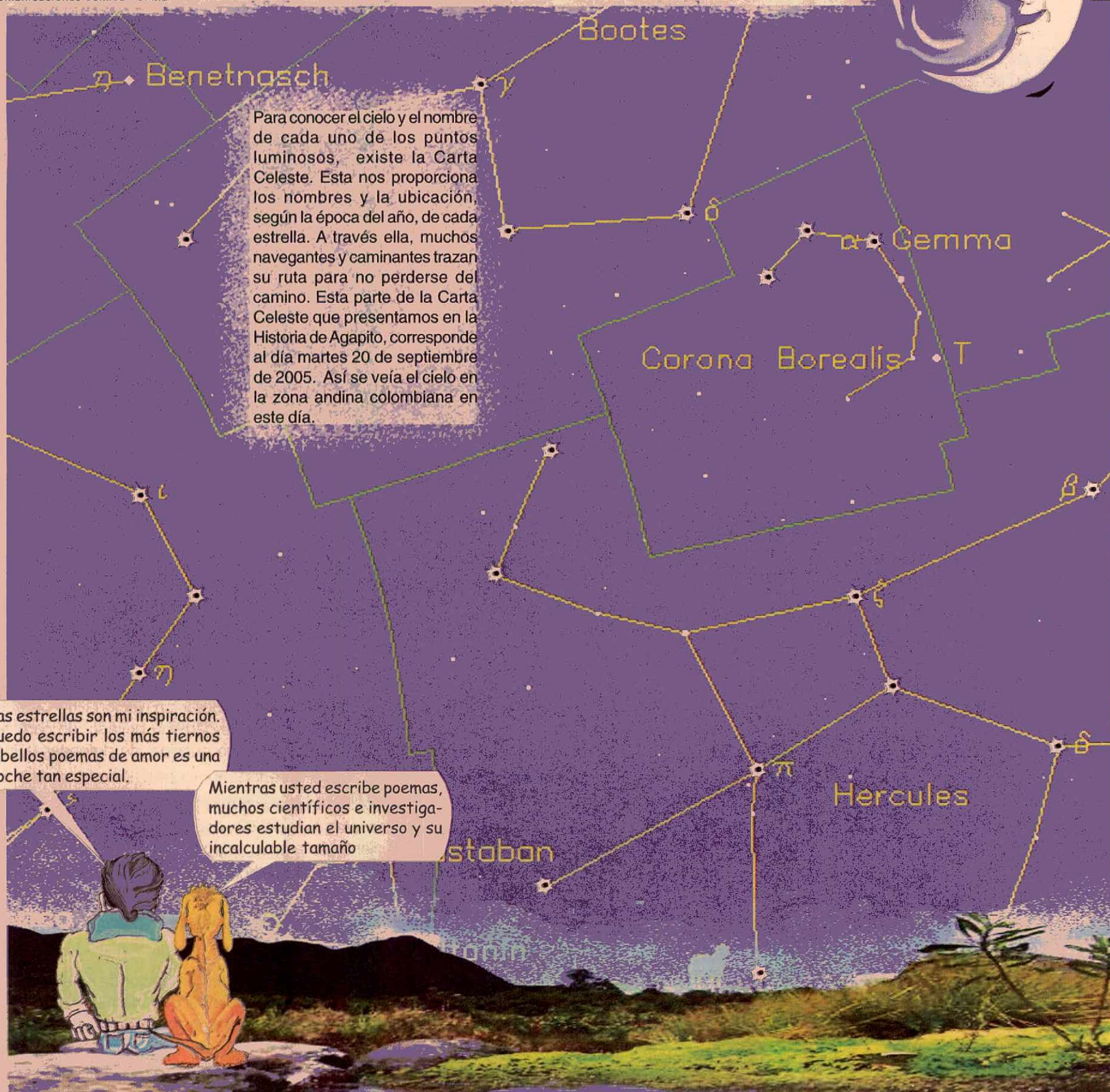
Historia y textos: Juacas
Diseño Computarizado: Coco
Revisión Textos: SSCH
Of. Comunicaciones Comité Tolima

Los antiguos egipcios fueron los primeros hombres que se preocuparon por medir, dividir y manejar el paso del tiempo. Hacia el año 4.241 Antes de Cristo (a.c.) y basados en la observación de la salida heliaca, es decir, la estrella más brillante de todo el firmamento, los egipcios crearon el calendario más exacto y complejo de la antigüedad.

Todos estos descubrimientos, sumados a los estudios modernos, dieron como resultado el actual calendario que consta de 365 días, 5 horas, 48 minutos y 46 segundos.

En América el primer calendario que se conoce es el de los Aztecas, de México. Se halla representado por una roca volcánica circular conocida como "La Piedra del Sol".

Otros pueblos antiguos tenían calendarios muy simples, basados en la salida y el ocaso del sol, en las fases cambiantes de la luna, en la sucesión de las estaciones o en otros ritmos o ciclos de la naturaleza.



El camino del café

El sector cafetero, dada su solidez y experiencia como Gremio (78 años de historia de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia) tiene su fundamento en la organización democrática y participativa desde la base, representada en 550 mil familias, y constituye el más claro ejemplo de desarrollo rural que ha permitido obtener los mejores niveles de vida del sector agropecuario.

Actualmente el país cuenta con aproximadamente 900 mil hectáreas cultivadas en café. El 90 por ciento son predios menores de 5.0 hectáreas que se encuentran en poder de pequeños productores, distribuidos en 600 municipios cafeteros.

Cerca de 4 millones de personas derivan su ingreso del café, generando el 35 por ciento del empleo en el sector agropecuario. Esto ha significado para el país, desarrollo rural, empleo, redistribución del ingreso y garantía de paz y estabilidad en las zonas cafeteras.

Historia de la comercialización del café colombiano

En el año de 1860, la producción total del país era de unos 30.000 a 40.000 sacos. Para ese entonces el café se constituía todavía un artículo marginal dentro del conjunto de nuestro comercio exterior, pues representaba tan sólo un 4% de las exportaciones.

Con la bonanza de 1870 se incrementaron las exportaciones de 100.000 a 220.000 sacos, un volumen considerable para la época. La expansión coincidió con los mejores precios que obtuvo el grano a nivel internacional durante la segunda mitad del siglo XIX. Este hecho sólo se aprecia en parte al observar las cotizaciones nominales del grano, que llegaron a un máximo de 18.8 centavos de dólar por libra en 1893.

Los departamentos se interesan, entonces, por la industria cafetera. La expansión empezó por el occidente de Cundinamarca. Además, la producción antioqueña comenzó a ser muy apreciable, tanto que a fines del siglo producía unos 90.000 sacos. Por su parte Santander duplicó su cosecha hasta llegar a unos 120.000 sacos. Norte de Santander y el Valle del Cauca participaron también, aunque en escala más modesta. Lo mismo sucedió en el Tolima, en especial en el oriente y en el sur, donde se establecieron las grandes haciendas cafeteras.

Si bien la producción de café contaba con una estructura relativamente adecuada, su comercio de exportación se resentía de graves fallas que no permitían a la industria rendir al país la totalidad de sus beneficios. Entre 1900 y 1910 se hicieron esfuerzos aislados, todos ellos a merced a la iniciativa privada, tendientes a solucionar los problemas del mercado exterior para el café colombiano, casi librado al azar.

El grano estaba sujeto muchas veces a los caprichos de casas comerciales extranjeras que recibían el grano en consignación, sin ofrecer ni una mínima

garantía que protegiera al productor de los altibajos del mercado.

Esta situación llevó a la Sociedad de Agricultores de Colombia, organismo de carácter gremial que agrupaba al sector agrario y entonces integrado en su mayoría por caficultores, a convocar el Primer Congreso Nacional de Cafeteros que se reunió en Bogotá en 1920, el cual, pese a la buena voluntad de sus delegados, no llegó a nada concreto, pero cumplió con la positiva labor de crear en la conciencia de los caficultores colombianos de la época, la necesidad de una organización que integrara la industria para su defensa y desarrollo.

A partir de 1920 se sucedieron hechos que fueron de singular trascendencia para la industria cafetera. En lo nacional, la producción exportable de café pasó de 1.375.916 sacos de 60 kilos en 1920, a 2.454.251 sacos en 1926, año este en que las exportaciones de café representaron el 75% de las exportaciones totales del país.

En lo internacional, el consumo mundial de café pasó de 18 millones de sacos de 60 kilos en 1920 a 22 millones en 1926².

Las anteriores circunstancias, sumadas a las que movieron a la sociedad de Agricultores de Colombia a convocar el primer congreso cafetero, motivaron a los cafeteros a reunirse en el Segundo Congreso Nacional de Cafeteros que deliberó en Medellín en 27 de junio de 1927.

En este segundo Congreso se creó la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, como una persona jurídica de derecho privado, de carácter gremial, sin ánimo de lucro, con el objetivo principal de defender la industria cafetera colombiana.

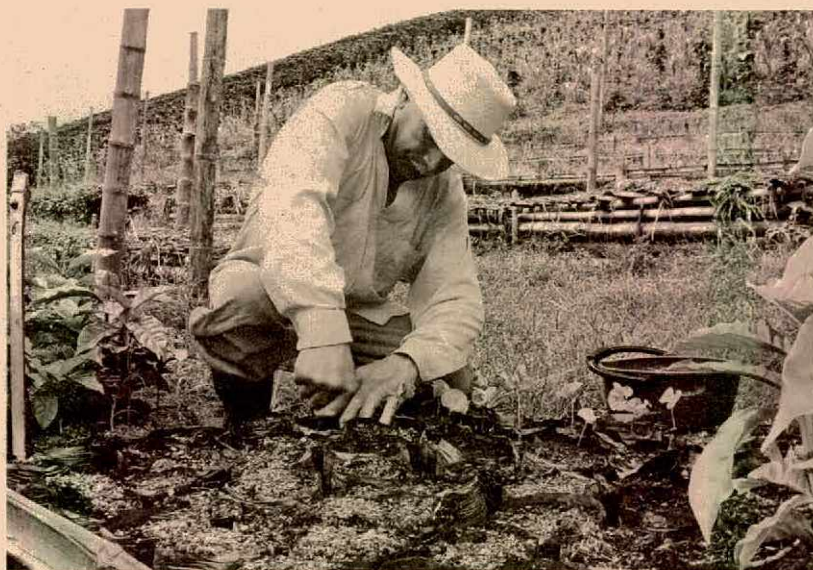
Actualmente la Federación está integrada por cerca de 250 mil cafeteros cedulados, que representan más del 80 por ciento de los caficultores del país con más del 95 por ciento de la producción nacional. Colombia exporta hoy día alrededor de 560.000 toneladas de café al año, lo que equivale aproximadamente al 85% de su producción.

La principal bolsa internacional de este producto es Nueva York.

El café en la economía del Tolima

El Tolima ha tenido una gran tradición como productor de café, tanto así que este cultivo es el principal renglón agrícola del departamento en términos de área sembrada y empleo generado.

De los 47 municipios, 37 son cafeteros, lo que representa el 79 por ciento. En muchos de estos municipios, el café es la base de su economía.



La mayor parte de los caficultores del Tolima están dentro de la categoría de minifundistas. El 54% del total de los caficultores tienen fincas en promedio de 3.4 hectáreas.



El Tolima ha tenido una gran tradición como productor de café, tanto así que este cultivo es el principal renglón agrícola del departamento en términos de área sembrada y empleo generado.

En el ámbito nacional, el Tolima ocupa el segundo lugar en área sembrada y se ubica en el tercer lugar como productor, aportando el 11.3% de la producción total de los 16 departamentos cafeteros del país.

La población vinculada a la actividad cafetera es de 200.000 personas, lo que representa el 40 por ciento de la población rural del departamento y el 15% del total de los habitantes del Tolima¹.

La familia cafetera está integrada, en promedio, por 4.8 personas. Su nivel educativo es bajo, ya que el 23 por ciento de las personas mayores de 15 años son analfabetas y la escolaridad de quienes han recibido formación académica, escasamente superan los tres años.

El área total del departamento es de 2.350.000 hectáreas de las cuales 447.000 (19%), corresponden a la zona cafetera. Estas están distribuidas en 65.700 fincas cafeteras, cuya propiedad es de 55.000 caficultores.

Estas fincas cuentan con 108.700 hectáreas en café. Esta área representa el 4.6 por ciento del total departamental y cerca del 25% de la zona cafetera. El resto de las áreas de las fincas tiene siembras de caña, plátano, frutales, yuca, maíz y pastos. Algunas presentan rastrojos y bosques protectores de los nacimientos y cauces de las fuentes de agua².

El peso del café en la economía regional es fundamental por el empleo generado y la contribución a las exportaciones. Mientras que el café representa el 3% del PIB nacional, en el departamento representa el 9%.

La economía regional se caracteriza por ser heterogénea, principalmente por: diferencias en el tamaño de los cultivos, dependencia del ingreso cafetero, forma de explotación, sistemas de producción y adopción de tecnología, entre otros³.

La mayor parte de los caficultores del Tolima están dentro de la categoría de minifundistas. El 54% del total de los caficultores tienen fincas en promedio de 3.4 hectáreas, de las cuales 0.52 están sembradas en café y responden por la menor proporción de la producción regional.

Los caficultores de economía campesina son el 40% del total, con un promedio de 9 hectáreas por finca. De éstas, 2.3 están sembradas en café, lo que corresponde al 25% del área de la finca. Con el 59% del área sembrada, aportan el 48% de la producción.

Pequeños productores

Los caficultores que tienen menos de 5 hectáreas en café (94% del total), el café les representa un ingreso adicional a su actividad principal, pues, por lo general, se sustentan con otras actividades agropecuarias.

El pequeño cafetero, en promedio, obtiene un excedente anual de ingresos que escasamente supera un salario mínimo mensual, cuando su cultivo es tradicional. Se triplica cuando posee una plantación tecnificada.

Para los medianos cafeteros, cuya cifra se encuentra en 2.500 cultivadores (5% del total), el café representa su principal fuente de ingresos. En promedio cuentan con 22 hectáreas de las cuales 6.6 (30%), están sembradas en café. Contribuyen con el 26% de la producción. Los cultivos de los medianos cafeteros tienen abastecimiento parcial de la mano de obra, lo que significa una reducción en los requerimientos de capital³.

En promedio, las explotaciones de los medianos cafeteros generan un excedente cercano a los 4 salarios mínimos mensuales, cuando tienen cultivos tradicionales. Pero si el cultivo es tecnificado, el excedente es de diez salarios mínimos mensuales por año. Esta diferencia justifica con creces, la necesidad de adoptar una mayor y mejor tecnología.



Actualmente el país cuenta con aproximadamente 900 mil hectáreas cultivadas en café. El 90 por ciento son predios menores de 5.0 hectáreas que se encuentran en poder de pequeños productores, distribuidos en 600 municipios cafeteros.

Fuentes documentales: AMORTEGUI FERRO, José I. Programa para el aseguramiento de la calidad del café en el Tolima. Comité de Cafeteros: Ibagué. 2005

CHALARCA, José. Vida y hechos del café en Colombia. 1 ed. Común presencia editores: s.l. 1998.

El Comité de Cafeteros presenta balance de inversiones en Santa Isabel



El Director Ejecutivo del Comité de Cafeteros, Dr. César Augusto González, resaltó la ejecución de convenios con la alcaldía municipal para el desarrollo de la comunidad cafetera de esta zona del departamento.

El director ejecutivo del Comité de Cafeteros del Tolima, Ceésar Augusto González, presentó ante el Comité Municipal de Cafeteros de Santa Isabel, el balance en inversiones que esta Institución, con recursos del Fondo Nacional del Café y la cofinanciación con otras entidades como la Alcaldía local, han efectuado en este municipio, entre el 1 de enero de 2003 y el 30 de junio de 2005.

El balance señala que la inversión en este periodo alcanzó los \$194 millones, recursos que fueron invertidos en: conservación de vías, obras de drenaje, acueductos, centros educativos, explanaciones y electrificación rural.

En la reunión, en la cual también participó el alcalde municipal José Claret Roa, el director Ejecutivo del Comité resaltó el apoyo de la alcaldía en la cofinanciación de las diferentes obras para el desarrollo del municipio.

Por su parte, el alcalde Roa destacó las inversiones realizadas y destacó obras como la recuperación de cerca de 70 kilómetros de malla vial terciaria, los acueductos de las veredas San Carlos – La Rica, la electrificación de diferentes polideportivos y el programa de Seguridad Alimentaria, que en el presente año se extendió a las veredas La Pava, La Rica, San Carlos, La Congoja y La Cristalina.

Por su parte el presidente del Comité Municipal de Cafeteros de Santa Isabel, Hernando Ospina, señaló que las inversiones ejecutadas entre el Comité de Cafeteros y la Alcaldía, obedecen a un trabajo serio y permanente que el Comité ha realizado con el mandatario local y el Comité Departamental de Cafeteros.

Señaló que existen otras obras de importancia para la comunidad cafetera de la región y que ya se están realizando los acercamientos para la consecución de los recursos necesarios para ejecutarlas.

Los efectos de la cafeína

La mayor parte de las investigaciones que se han realizado sobre los efectos de la cafeína han consistido en medir los procesos mentales que influyen en nuestra capacidad para desempeñar una serie de tareas. Algunos de los resultados de estas investigaciones, son los siguientes:

La cafeína del café aumenta la lucidez y hace disminuir la fatiga. Esto puede ser especialmente importante en situaciones que ofrecen poco estímulo (por ejemplo cuando se trabaja de noche)

La cafeína mejora el desempeño de tareas que requieren vigilancia y de tareas sencillas que exigen una respuesta continua y sostenida.

Varios estudios indican que claramente que la cafeína que se obtiene con un consumo de café que se haga con regularidad, puede hacer que disminuya la fatiga durante la jornada de trabajo.



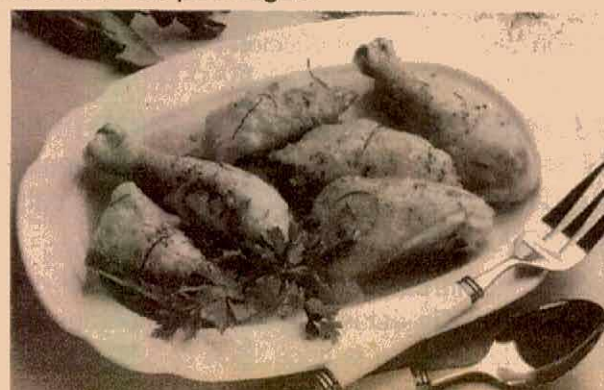
Medallones de pollo al café

Ingredientes

4 pechugas deshuesadas
pimienta, tomillo, orégano, sal
8 tajadas de jamon
4 tajadas de piña
¼ taza de café preparado fuerte
1 cebolla pequeña partida en trozos
1 taza de jugo de piña
4 cucharadas de vino blanco
cáñamo para amarrar

Preparación

Se aliña las pechugas con tomillo, pimienta, orégano y sal con anticipación. Sobre cada pechuga colocar dos tajadas de jamón y una de piña partida en tiras. Cierre las pechugas y amarre. Póngalas a cocinar en el jugo de piña con el café, sal y cebolla por 15 minutos volteándolas una vez. Saque las pechugas, desamárrelas y pártalas en rodajas. cuele los jugos de la cocción, espese un poco, agregue el vino y sirva sobre las pechugas.



Composición poética para Tolima Cafetero

Por: Gloria Lucía Santos Salgado
Institución Educativa Técnica Agropecuaria
San Rafael Herrera

El TOLIMA CAFETERO
recorre nuestro país
hablando bien del terreno
enseñándonos a producir.

Sobre calidad del café
buenos consejos dan
los campesinos lo aplican
y retroalimentación le dan.

Las zonas cafeteras
aplauden su interés en ellas
buenas fotos y buenos textos
mejoran su publicidad.

Editores y columnistas
sus opiniones nos dan,
campesinos y lectores
agradecidos están.

Hoy en día los alumnos
aprendiendo están
consejos cafeteros
para sus fincas mejorar.

Dios bendiga al Tolima
y también al cafetero
para que siga existiendo
nuestro TOLIMA CAFETERO.



Fermentación

El propósito de la fermentación es retirar el mucílago de la almendra. Se realiza en los tanques donde se recibe el grano despulpado.

No se deben mezclar cafés despulpados de diferentes días porque puede haber sobrefermentación. El

tiempo de fermentado es de 12 a 18 horas, según las condiciones de clima y altura sobre el nivel del mar.

Se debe clasificar el café antes del despulpado para mantener la buena calidad del café.



Un regreso a la esperanza

Por: Profesor Yarumo

En noviembre 2 del año 2000 en la vereda el Olimpo del Municipio de Palocabildo, fuimos secuestrados mi compañero y amigo Jorge Otálora Mielles, director del Programa de Televisión "Las Aventuras del Profesor Yarumo" y quien escribe esta columna. Ese día terminábamos de grabar un programa con una comunidad llena de esperanza cuando se produjo el hecho. El autor de esta indiscutible violación a uno de los derechos humanos más preciados fue el ejército de liberación nacional. Luego de unos días -7 para mí y 28 para Jorge- fuimos liberados.



La experiencia siempre fue aciaga y lo será para cualquiera al que le violan la libertad. A nuestro caso le tuvimos que adicionar un hecho particular horas después del plagio: que el Ejército Nacional en cumplimiento de su deber empezó a perseguir a los secuestradores para lograr nuestra liberación y los días mientras se huye con un fusil guerrillero a la espalda y el temor a caer por una bala cruzada se vuelven eternos y tortuosos.

Los recuerdos de un secuestro nunca se olvidan. Se que por terapia hay que alejarlos de la mente, pero particularmente cuando vienen a la memoria aquellos días negros, los detalles se precisan y uno busca desfogarse contándolos miles de veces a quien quiere escuchar un relato que ya debe ser historia.

Cuando uno recuerda el sitio del secuestro su deseo inmediato es no volver a visitarlo jamás. Sin embargo vienen las reflexiones. Cifras de años pasados de 3.000 secuestros cada 365 días dejarían inhabitables los rincones más escondidos y más visibles de nuestro país. Cualquier hecho negativo no puede obligar a las personas a tirar la toalla y abandonar su país o regiones llenas de comunidades afectadas por la violencia pero deseosas de continuar en paz en sus propios territorios. ¿No resulta grato y reconfortante pisar suelos que respiran libertad o que empiezan a recuperarla no solo porque se siente en el ambiente, sino porque sus habitantes lo expresan con orgullo?

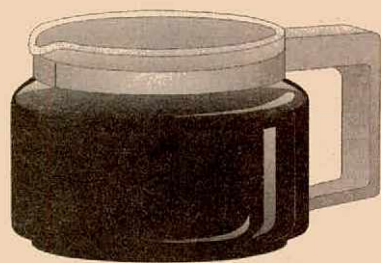
Hace unos días el Comité de Cafeteros del Tolima me invitó a la celebración del Día del Cafetero en Palocabildo. Es una celebración ya institucional para resaltar el esfuerzo de seres humanos productores de café de calidad, de constructores de convivencia, de ejemplos de identidad por sus veredas y de pertenencia por un gremio. La experiencia fue inolvidable. Observé en los caficultores un recibimiento afectuoso y un deseo ya no reprimido para extender su mano y borrar para siempre hechos del pasado que otros produjeron, ocasionando vergüenzas en quienes quieren construir con la tolerancia y la participación una paz para siempre.

Su potencial productivo, biodiverso, turístico, organizativo, cafetero y, fundamentalmente humano no se puede echar por la borda por unos cuantos que a la fuerza quieren imponer sus ideas. ¿No es mejor hacer parte de la oportunidad para que entre todos construyamos?

Este escrito busca dar los agradecimientos por la ocasión brindada. Pero también quiere destacar de manera incuestionable el tesón del caficultor Tolimense, su permanente gratitud y la férrea convicción de que una convivencia en paz proporciona esperanza.

Particularmente boté los miedos, recibí una alta dosis de optimismo, reafirmé la riqueza de valores de los caficultores tolimeses y me llené de paz interna, la misma que desde hace meses han empezado a sentir los habitantes rurales de Palocabildo.

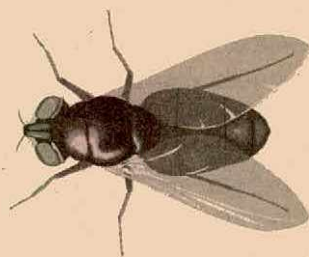
Venga le cuento



El rey Gustavo III de Suecia estaba convencido de que el café era un veneno. Para demostrarlo, ordenó a un reo tomar café todos los días y a otro tomar té. El experimento, que fue seguido por una comisión médica, fue un fracaso: los primeros en morir fueron los médicos, después el rey, muchos años más tarde el condenado a beber té y por último el bebedor de café.



En 1898, catorce años antes de que el Titanic zarpara, el marino estadounidense Morgan Robertson escribió una novela llamada Futilidad, sobre un lujoso barco que se hunde en su viaje inaugural al chocar contra un iceberg en el Atlántico. La nave, era la más grande del mundo, con un casco triple e imposible de hundir. Sus pasajeros eran la crema y nata de la aristocracia y además, no había suficientes botes salvavidas. El nombre de la embarcación era, créalo, El Titán.



Tape bien las basuras que producen los desperdicios de comidas, pues se calcula que cada pie cúbico de ellas, puede servir de alimento a un promedio de 75.000 moscas.



El 23 de abril se celebra el Día Internacional del Libro pues ese día en 1616 fallecieron los dos escritores más grandes de todos los tiempos: Miguel de Cervantes Saavedra y William Shakespeare.

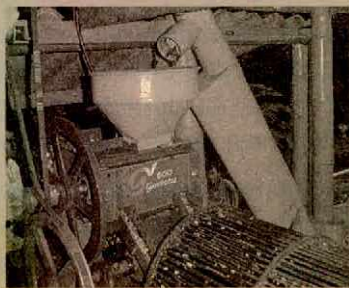


Cuando murió Isabel I de Rusia, en 1762, fueron hallados 15,000 vestidos. Acostumbraba cambiarse de ropa dos, e incluso 3 veces por noche

Hablemos de beneficio ecológico

Despulpado

Consiste en separar los granos de café de la pulpa sin adición de agua. Entre la pulpa y el pergamino se encuentra el mucílago, que contiene la humedad apropiada para que mediante la acción de fuerzas que presionan el grano se de el despulpado.



BUZÓN CAFETERO

Coplas para el Comité de Líbano

Por: Marina Stella Patiño
Vereda Las Américas

A los prácticos del Comité
les doy mi saludo especial
como es a la doctora Análida
por ser amiga muy cordial.

A la señorita Secretaria
amiga cordial y sincera
muy especial con su gente
sus acciones son muy de
primera.

A Edilberto las gracias le doy
por ser sencillo y amable
por apoyar a las veredas
por ser señor muy responsable.

El Comité se valoriza
con la ayuda del campesino
buen trato y amabilidad
responsable, buen amigo.

Dios bendiga a Colombia



Material que recopila recetas de cocina, poesías, cuentos, secretos medicinales y cartas, de cada vereda en donde se realizó la Fase Uno de Seguridad Alimentaria. programa apoyado por la Gobernación del Tolima, el programa RESA, los municipios y el Comité de Cafeteros del Tolima.

El rincón del humor

PROGRAMA DE TERROR



Cosas de animales

- Señor, mi gato acaba de matar a su perro.
- Qué dice, si mi perro es un doberman.
- Yo sé, pero mi gato es hidráulico



Había una vez un señor que maltrataba mucho a su burro hasta que un día el burro le habla y le dice:

-No me pegue más.

El señor muy asustado sale corriendo y a lo lejos se para y dice:

-Jamás pense que ese animal hablara, y le contesta su perro:

-Pues yo tampoco.

Dos amigos fueron de cacería, y en eso uno se fue a cazar solo... Después de un rato el tipo viene corriendo y el amigo le pregunta... ¿Qué cazaste? el tipo corriendo le responde:

Un leon, y el amigo le pregunta: ¿ dónde está el león?? y el tipo le responde:

Hay viene detrás de mi

HORÓSCOPPO Cafetero

Por: Galileo



ENERO 21 A FEBRERO 19

Realice su trabajo con entusiasmo y dedicación. No olvide que para alcanzar las metas propuestas hay que ir en busca de ellas



JULIO 24 A AGOSTO 23

Disfrute lo poco o lo mucho que tiene y siempre brinde lo mejor de sí sin esperar nada a cambio, no olvide que aquel que da sin interés recibe 3 veces lo que dio.



FEBRERO 20 A MARZO 21

Haga de su ambiente de trabajo lo más agradable posible, recuerde que es allí donde conseguirá alcanzar sus metas laborales trazadas.



AGOSTO 24 A SEPTIEM. 23

Evite que la presión en el trabajo le haga indisponer con sus familiares y amigos. Ellos le ayudarán a sobrellevar los inconvenientes que allí tenga.



MARZO 22 A ABRIL 20

No olvide que en algunos momentos es mejor callar y pasar por reservado, que hablar y herir a los que queremos. Piense muy bien lo que dice.



SEPTIEM. 24 A OCTU. 23

No se deje llevar por las emociones que le impiden ser analítico y tomar la decisión más adecuada. Recuerde que del afán no queda sino el cansancio.



ABRIL 21 A MAYO 21

Identifique sus objetivos y salga a conseguirlos. Pero en la cima no se olvide de su generosidad, pues recuerde que llegó allí por la gran generosidad de otros.



OCTU. 24 A NOVIEM.22

No se desespere ante las dificultades recuerde que después de la tormenta llega la calma. Sólo debe hacerles frente con valentía y decisión.



MAYO 22 A JUNIO 22

Todos necesitan alguien en quien confiar, he allí la importancia de la amistad. Por eso demuéstrele a esa persona incondicional lo mucho que significa para usted.



NOVIEM. 23 A DICIEM. 22

No alimente ese sentimiento de odio y venganza que tiene hacia los que le hicieron daño antes, esto le hace perder energía útil en la búsqueda de sus objetivos.



JUNIO 23 A JULIO 23

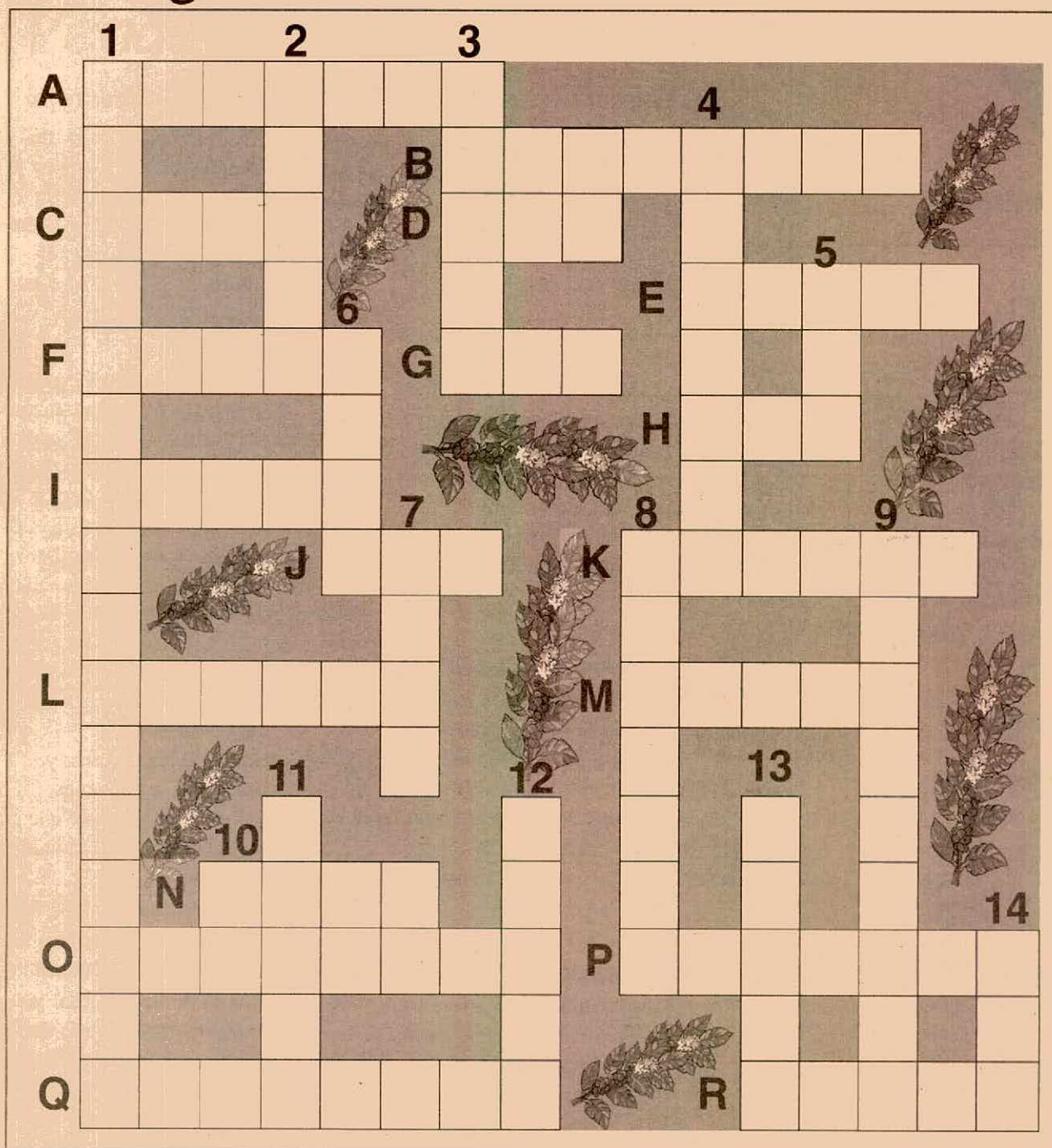
Sea auténtico, tenga autoridad sobre sí mismo y sus gustos. Claro, sin olvidar que sus derechos terminan hasta donde comienzan los de los demás.



DICIEM. 23 A ENERO 20

No permita que comentarios sin fundamentos le hagan perder su estabilidad en su familia, recuerde que es allí donde se encuentra toda la fuerza que necesita para lograr lo que quiere.

Crucigrama



Horizontales

- A. Persona que da testimonio de una cosa.
- B. La luna es el único natural que tenemos.
- C. Musulmán.
- D. Altar
- E. Sobre él se proyecta la película.
- F. Pulverizar, triturar.
- G. Metal precioso.
- H. Registro único tributario
- I. Llegar al mundo
- J. Epoca
- K. El Profesor de los cafeteros.
- L. Relativo a la ciudad
- M. Orientan
- N. Dispara flechas.
- O. En plural, fruto en forma de baya de color café y con pulpa de color amarillo claro a rojizo.
- P. Problemas en los riñones.
- Q. Tipo de café especial libre de químicos.
- R. Nombre del famoso director de cine de apellido Wells.

Verticales

- 1. El mejor programa radial de los cafeteros del Tolima.
- 2. Camine rapidito.
- 3. Atrevido, audaz.
- 4. Juego de azar.
- 5. A este personaje la mujer se le convirtió en sal.
- 6. Lo que se debe hacer para controlar la broca.
- 7. Presos.
- 8. Cada una de las dos venas que se encuentran en el cuello.
- 9. En esta ciudad colombiana se abrió otra tienda Juan Valdez.
- 10. El mejor
- 11. Bruja, mujer perversa.
- 12. Excursión, caminata.
- 13. Número que está entre el 1 y el 10.
- 14. Sonido armonioso, agradable.

Datos cafeteros



Producción de café

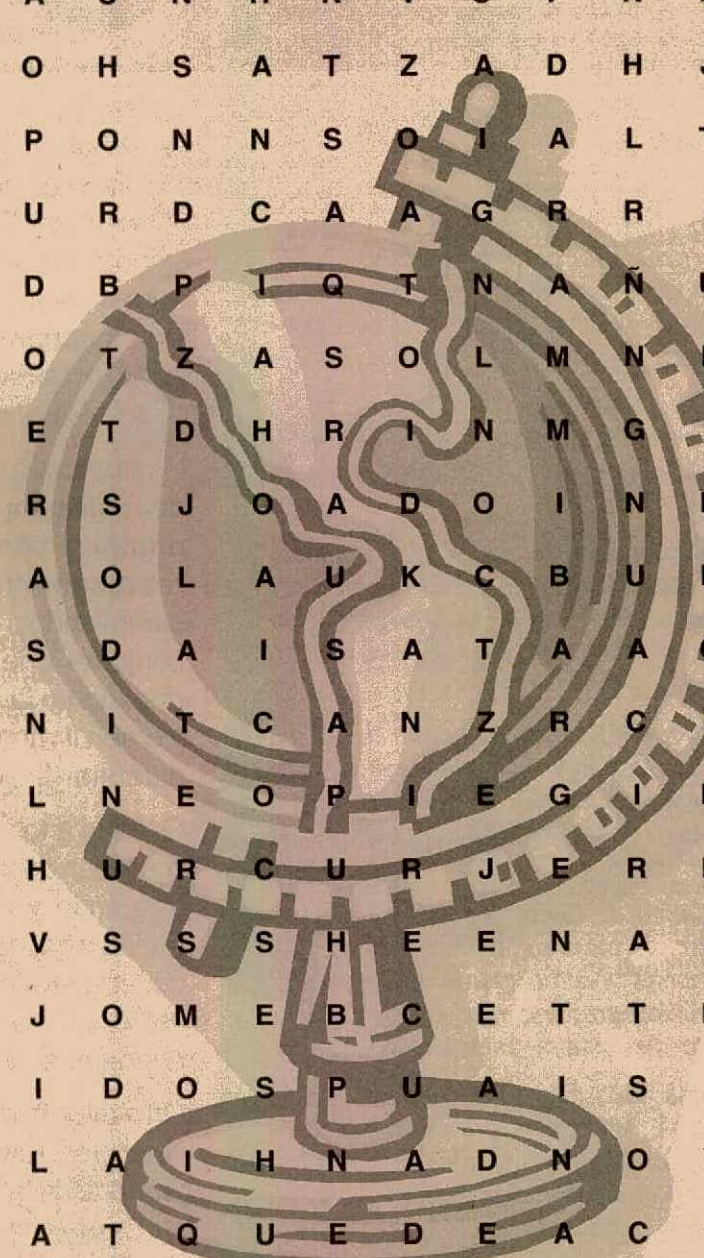
En julio, la producción de café en Colombia fue de 776.000 sacos.

Se inauguró en Manizales Tienda Juan Valdez

La nueva tienda, que está localizada en el Parque de El Cable. Es la segunda más grande del programa abierta hasta el momento. Tiene capacidad para atender a 140 clientes sentados en la tienda y en una plazoleta en madera con nueve parasoles.

Sopa de letras

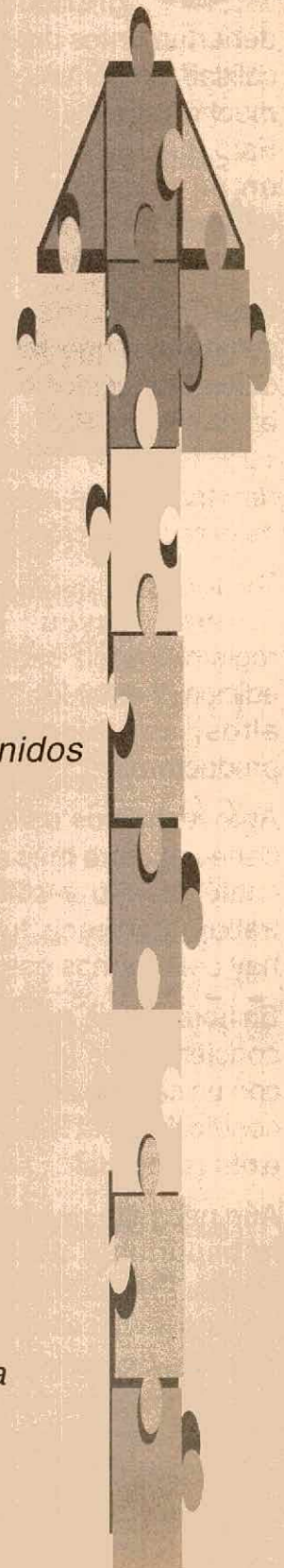
Países del mundo



A	C	L	G	I	P	O	R	F	U	B	R	A	S	I	L	Q	A
E	S	P	A	Ñ	A	U	N	R	N	V	O	P	N	Z	S	U	N
V	E	A	R	F	O	H	S	A	T	Z	A	D	H	J	S	I	A
Q	P	R	E	C	P	O	N	N	S	O	I	A	L	T	M	A	G
U	C	A	I	S	U	R	D	C	A	A	G	R	R	I	M	B	E
P	R	G	P	A	D	B	P	I	Q	T	N	A	Ñ	U	E	J	G
E	A	U	Y	S	O	T	Z	A	S	O	L	M	N	L	L	D	I
R	I	A	P	U	E	T	D	H	R	I	N	M	G	I	H	F	P
U	S	Y	A	E	R	S	J	O	A	D	O	I	N	R	E	A	T
R	M	O	L	C	A	O	L	A	U	K	C	B	U	R	I	S	O
Z	E	I	Ñ	I	S	D	A	I	S	A	T	A	A	O	N	O	E
Ñ	H	A	K	A	N	I	T	C	A	N	Z	R	C	Z	G	R	L
C	P	O	R	B	L	N	E	O	P	I	E	G	I	N	L	M	J
J	O	E	I	A	H	U	R	C	U	R	J	E	R	D	A	R	A
Y	R	A	T	M	V	S	S	S	H	E	E	N	A	A	T	T	P
A	T	I	P	K	J	O	M	E	B	C	E	T	T	N	T	O	O
G	U	A	Z	D	I	D	O	S	P	U	A	I	S	I	R	A	N
E	G	M	I	A	L	A	I	H	N	A	D	N	O	Y	R	I	S
U	A	M	T	D	A	T	Q	U	E	D	E	A	C	L	A	B	E
R	L	M	S	D	E	S	O	N	R	O	D	I	V	N	Z	M	B
O	A	L	A	U	I	E	V	U	S	R	A	D	N	A	L	O	H
N	I	N	V	D	P	E	M	E	X	I	C	O	Y	A	R	L	K
J	A	O	T	B	O	L	I	V	I	A	D	O	M	A	N	O	A
C	T	A	D	E	T	O	S	O	C	E	U	R	R	A	M	C	B

Encuentre en el menor tiempo posible, el nombre de los 30 países que se encuentran relacionados a continuación.

España
 Italia
 Australia
 Colombia
 Canadá
 Paraguay
 Suiza
 Perú
 Bolivia
 Inglaterra
 Francia
 Argentina
 Brasil
 Egipto
 Bélgica
 Estados Unidos
 Holanda
 Chile
 Noruega
 Marruecos
 Ecuador
 Suecia
 India
 Rusia
 Escocia
 Irán
 japon
 México
 Costa Rica
 Portugal



EDITORIAL

Cuando se habla de la grandes ligas de los departamentos productores de café de calidad, por fortuna podemos incluir, con mucho orgullo, el nombre del Tolima. Esto quedó confirmado y corroborado en la participación de nuestros caficultores en el concurso «Copa Excelencia»

Esta Copa es una estricta competencia de alto nivel que selecciona los mejores cafés producidos en un país en un año en particular. Por el Tolima participaron 121 lotes y junto con el Huila representamos más del 65 por ciento de la participación nacional.

De los 60 finalistas, 14 fueron del Tolima, cuyos nombres están registrados en otras páginas de esta edición. Y entre los 33 con puntajes más altos, se ubicaron 7 de nuestros productores.

Aprovechamos esta oportunidad para darles nuestra más sincera felicitación como gremio y como institución. Su trabajo dedicado tuvo recompensa y hoy celebramos estos logros.

En hora buena estamos despertando la conciencia de la necesidad de contar con un café de alta calidad, como única condición para enfrentar el futuro con éxito comercial.

Aún nos falta mucho por recorrer pero lo importante era dar los primeros pasos. Estamos ya transitando por el camino de la calidad. Debemos seguir con esta mentalidad en cuerpo y alma. Sólo de esta manera lograremos ubicar los cafés del Tolima dentro de los más apetecidos por los consumidores y más buscados por los compradores internacionales.

REFLEXIÓN

Éstas son algunas estrategias que aprendí de David Schwartze,, divulgadas en su libro «La magia pensar en grande».

Al igual que en mi caso, el empleo apropiado de estas técnicas te ayudará a mejorar la calidad de tus relaciones y, por lo tanto, la calidad de tu vida.

1. Mantente fresco cuando otros estén furiosos y pierdan la cabeza. Tú tienes el control sobre tus emociones, no lo pierdas. No se trata de no demostrar tu molestia, sino de hacerlo mesuradamente, sin después arrepentirte de una acción cometida en un momento de descontrol.

2. Recuerda que cada discusión tiene al menos tres puntos de vista: el tuyo, el del otro y los de terceros, los cuales probablemente están más cerca de la objetividad. Siendo más versátil y viendo las cosas desde la perspectiva de los demás enriquecerás tu propio punto de vista.

3. Espera a calmarte antes de hablar. Ten en cuenta que la relación es más importante que la discusión. Dá-le más relevancia a las personas que a las opiniones.

4. Trata a toda persona con la cual tengas contacto como si fuera un pariente rico, de quien esperas ser incluido en su testamento. Nunca te arrepientas de tratar muy bien a la gente. Es el mejor negocio en todos los sentidos.

5. Busca el lado positivo y agradable, aun de las situaciones más complicadas y dolorosas. Es una disciplina que te ayudará a pasar más fácilmente los momentos difíciles, y a convertir los problemas en oportunidades.

6. Establece el hábito de hacer preguntas y, sobre todo, de escuchar las respuestas. Pregunta antes de reaccionar. Algunas veces disparamos y después preguntamos. También preguntamos, pero escuchamos para contestar, y no para tratar de entender.

7. No hagas o digas nada que pueda herir o hacerle daño a otra persona. Aférrate al proverbio que dice que todo lo que uno haga, se devolverá. La gente no recuerda tanto lo que tú dices o haces, sino la intención con la que lo haces.

8. Sé consciente de la diferencia entre análisis amigable y crítica destructiva. Observa si el propósito de tus palabras es ayudar, desahogarte o hacer daño.

9. Ten presente que si toleras a los demás, ellos también serán pacientes contigo en los aspectos no muy gratos de tu personalidad.

10. El verdadero líder sabe reconocer sus errores y aceptar responsabilidad. No olvides que un conflicto bien manejado fortalece la relación, y te ayuda a aprender de las diferencias.

CARTA DEL DIRECTOR



Quiero compartir con todos ustedes,

César A. González C.

amigos y amigas cafeteras, la satisfacción que representa el haber recibido, por parte de la Alcaldía Municipal de Ibagué, la medalla “Orden del Combeima”, importante reconocimiento, que destaca la labor dedicada y transparente del gremio cafetero del departamento y, en este caso particular, el trabajo adelantado con el Comité Municipal de Ibagué.

Es nuestra misión asegurar el bienestar del caficultor a través de una efectiva organización gremial, democrática y representativa. A fe que la venimos cumpliendo a cabalidad, gracias a la labor conjunta que realizamos con los entes que, como la Alcaldía de Ibagué, valoran y creen firmemente en la institucionalidad cafetera del Tolima.

Gracias a todos los cafeteros de bien que continúan aportando lo mejor de sí al Tolima, al gremio y al caficultura. Con la gente buena y trabajadora del café, seguiremos construyendo, con optimismo, el futuro merecen las nuevas generaciones del departamento y del país.

Otro evento de vital importancia para los cafeteros fue la presencia del Gerente General de la Federación, en el municipio de Chaparral. Ya son cinco las visitas del Dr. Silva al Tolima, lo que demuestra su interés por la suerte de la caficultura deñ departamento.

No quiero cerrar esta columna sin antes hacer manifiesto un saludo de felicitación a dos importantes entidades del gremio cafetero que en este año celebran sus primeros 20 años de labores: Prohaciendo y Corprado. Mucho han hecho por el Tolima y merecen todo nuestro reconocimiento.

LUCIO el cafetero

Hola mis amigos. Nuevamente estoy con ustedes para contarles mis historias.

Resulta que la María estaba próxima a cumplir años. Claro que la Rosita no sabía nada. Yo pensé pa' mis adentros: ¿qué tal un bonito gesto con la María? Es mejor cultivar esa amistad. Uno nunca sabe qué pueda pasar más adelante. ¿Pero, qué regarle? Yo quería lucirme, dándole algo fino.

Aprovechando que nos citaron a un curso del Comité de Cafeteros en la capital, me fui con unos pesitos de más, pues la calidad paga.

En un descansito me fui dispuesto a comprarle una joyita a la María. Me acompañó una persona amiga que conocía la ciudad y preciso dimos donde era. A la Rosita también le compré su regalito: unos pocillos pa' que atienda mejor a los amigos, y por supuesto a su marido cuando se tome el tintico.

Me devolví para la vereda lo más de contento por lo aprendido en el Comité y por el Regalito de la María. Ese Lucio es condenado, pensaba pa' mis adentros.

Eso sí me tuve la maña de guardar muy bien la joyita, pues si Rosita descubría que no era para ella, no



quedaba ni el cuento de este personaje.

Abrí entonces un paquete de concentrado que le llevaba a mi perro nerón, como detalle de mi viaje a la capital.

Llegué con mi maletín y el paquete de concentrado en la mano. Saludé a la Rosita y le di su regalito. No me hizo muy buena cara.

-Lucio, yo esperaba una joyita- me dijo la condenada.

Deje el paquete encima de la mesa y entré un momentico al baño, pues siempre fueron tres horas de viaje.

Cuando salí, no encontré el paquete encima de la mesa.

-¿Dónde está el concentrado de Nerón?- pregunté con rabia y desespero.

-Yo se lo serví en el plato del perro, es que el pobre se enloqueció con el olor.

Maldinga sea mi suerte, pensé pa' mis adentros.

Me pasé todo el resto del día y el día siguiente detrás de Nerón.

En la casa ya estaban preocupados y pensaron que me había vuelto loco.

Me tocó purgar a nerón. Luego les cuento lo que pasó.

«Se puede medir la ualía de un hombre por el trabajo que cuesta desalentarlo.»

Robert Savage

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

Proverbio árabe

La gente se divide en dos categorías: unos buscan y no encuentran; otros encuentran y no están contentos.

Michail Eminescu

La lectura es a la inteligencia lo que el ejercicio es al cuerpo.

Richard Steele

Es mejor encender una vela que maldecir la oscuridad.

Proverbio chino

Oiga compadre,
no se le olvide.

Oiga comadre,
no se descuide.



*Escuche todos los miercoles
Tomémonos un tinto, el programa
radial del Comité de Cafeteros del
Tolima para toda la familia
cafetera del departamento.*

Día del Cafetero Tolimense

En Palocabildo

El pasado 6 de agosto se realizó en Palocabildo el segundo día del cafetero tolimense.

El evento contó con la participación del Profesor Yarumo.

Más de 500 personas se reunieron en este municipio del norte del Tolima para celebrar la fiesta del cafetero.



Por segundo año consecutivo el gremio cafetero del Tolima celebró el día del cafetero. En la versión del presente año, Palocabildo, municipio del norte del Tolima, albergó a más de 500 personas que se hicieron presentes desde muy tempranas horas de la mañana, para disfrutar de un día de integración y fiesta cafetera.

La jornada cultural inició con la alborada, que contó con la presencia de las autoridades civiles y militares del municipio. Seguidamente se dio inicio al desfile de carrozas, las cuales fueron diseñadas por los cafeteros que hacen parte de los diferentes grupos de los programas de gestión empresarial y seguridad alimentaria que el Comité de Cafeteros conformó en esta localidad.

